ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

ANNEE : 1980 THESE : 107

L'ALIMENTATION CASHERE

FACE A L'HYGIENE MODERNE

THESE

POUR LE DOCTORAT VETERINAIRE
(Diplôme d'Etat)

Présentée et soutenue publiquement en 1980
devant l'Université Paul Sabatier de Toulouse

PAR

François, Léon PARGAMIN
Né le 17 Mai 1953 à Saint Maur des Fossés (94)

JURY

MM. MONNIER
Professeur à l'Université Paul-Sabatier, de Toulouse
EECKHOUTTE
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse,
DARRE
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse.

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41543924_0035

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

ANNEE : 1980 THESE : 107

L'ALIMENTATION CASHERE

FACE A L'HYGIENE MODERNE

THESE

POUR LE DOCTORAT VETERINAIRE
(Diplôme d'Etat)

Présentée et soutenue publiquement en 1980
devant l'Université Paul Sabatier de Toulouse

PAR

François, Léon PARGAMIN
Né le 17 Mai 1953 à Saint Maur des Fossés (94)

JURY

MM. MONNIER
Professeur à l'Université Paul-Sabatier, de Toulouse
EECKHOUTTE
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse,
DARRE
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse.

UNIV.
LEIDEN
BIBL.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Directeur	M. LAUTIE
Directeurs honoraires	MM. PONS FLORIO
Professeurs honoraires	MM. BRIZARD BERTHELON SAURAT

PERSONNEL ENSEIGNANT

CHAIRE DE PHARMACIE ET TOXICOLOGIE

Professeur titulaire	M. GODFRAIN
Professeur sans chaire	Mme BURGAT-SACAZE

Pharmacie et Toxicologie

CHAIRE DE PHYSIQUE ET CHIMIE BIOLOGIQUES ET MEDICALES

Professeur titulaire	M. RICO
Professeur sans chaire	M. BRAUN
Maître Assistant	M. BENARD

Physique Biologique et Médicale
Chimie Biologique et Médicale

CHAIRE D'ANATOMIE DES ANIMAUX DOMESTIQUES

Professeur titulaire	M. PAVAUX
Maître Assistant	M. LIGNEREUX
Maître Assistant	M. SAUTET

Anatomie Descriptive - Extérieur - Anatomie Appliquée - Tératologie

CHAIRE DE PHYSIOLOGIE ET THERAPEUTIQUE

Professeur titulaire	M. RUCKEBUSCH
Professeur sans chaire	M. FARGEAS
Maître Assistant Agrégé	M. TOUTAIN

Physiologie - Thérapeutique et Pharmacodynamie

CHAIRE D'HISTOLOGIE - ANATOMIE PATHOLOGIQUE

Professeur titulaire	M. VAN HAVERBEKE
Professeur sans Chaire	M. CABANIE
Maître Assistant Agrégé	M. MAGNOL

Histologie - Embryologie - Anatomie Pathologique

CHAIRE D'HYGIENE ET INDUSTRIE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

Professeur titulaire	M. LABIE
Maître de Conférences	M. EECKHOUTTE
Maître Assistant	Mme BENARD

Hygiène - Inspection - Contrôle et Technologie
des denrées alimentaires d'origine animale

CHAIRE DE PARASITOLOGIE ET MALADIES PARASITAIRES

Professeur titulaire	M. DORCHIES
Maître Assistant Agrégé	M. FRANC
Maître Assistant	M. DUCOS DE LAHITTE

Zoologie appliquée - Parasitologie externe - Parasitologie interne - Clinique

CHAIRE DE SEMIOLOGIE ET PATHOLOGIE MEDICALE DES EQUIDES ET CARNIVORES

Professeur titulaire	M. LESCURE
Maître de Conférences	M. GUELFI

Sémiologie et pathologie médicale des équidés et carnivores
Législation vétérinaire et Déontologie clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE MEDICALE DU BETAIL ET DES ANIMAUX DE BASSE-COUR

Professeur titulaire	M. TOURNUT
Maître de Conférences	M. BEZILLE
Maître Assistant	M. JOUGLAR

Sémiologie et Pathologie médicale du bétail et des animaux de basse-cour
Clinique - Clinique ambulatoire

CHAIRE DE PATHOLOGIE CHIRURGICALE

Professeur titulaire	M. CAZIEUX
Maître Assistant Agrégé	M. GENEVOIS
Maître Assistant	M. AUTEFAGE

Propédeutique et Sémiologie Chirurgicale - Technique Chirurgicale
Pathologie Chirurgicale - Clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE DE LA REPRODUCTION

Professeur titulaire	M. FERNEY
Professeur sans chaire	M. ROYAL
Maître Assistant Agrégé	M. TAINTURIER

Sémiologie et Propédeutique - Pathologie de la Reproduction
Obstétrique - Clinique

CHAIRE DE MALADIES CONTAGIEUSES - ZOONOSES - LEGISLATION SANITAIRE

Professeur titulaire	M. CHANTAL
Maître Assistant	M. GANIERE
Maître Assistant	PICAVET

Maladies contagieuses - Zoonoses - Législation Sanitaire

CHAIRE DE PATHOLOGIE GENERALE - MICROBIOLOGIE - IMMUNOLOGIE

Professeur titulaire	M. LAUTIE
Maître Assistant	M. PELLERIN

Microbiologie - Immunologie - Pathologie Générale

CHAIRE DE ZOOTECHNIE ET ECONOMIE RURALE

Professeur titulaire	M. QUEINNEC
Professeur sans chaire	DARRE
Maître Assistant	Mme QUEINNEC

Ethnologie - Génétique appliquée - Hygiène générale - Zootechnie - Elevage
Economie Générale et des productions animales

CHAIRE D'ALIMENTATION

Professeur titulaire	M. FALIU
Professeur sans chaire	M. GRIESS

Botanique appliquée et Bromatologie- Agronomie - Alimentation

CHARGES D'ENSEIGNEMENT

MM. les Professeurs : ANGELIER, ARMENGAUD, AUVERGNAT, BLANC, BOURBON, COMBES, COMBRET, CROS, FERNET, LE BIHAN, MAZENC, RIVES.

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsable des opinions émises par les candidats (délibération de la Faculté en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole en date du 13 juin 1924).

A MES PARENTS

et

A MA FAMILLE

A NOTRE PRESIDENT DE THESE

Monsieur le Professeur MONNIER
Professeur à l'Université

Pour le très grand honneur qu'il nous a fait d'accepter la présidence de notre jury de thèse.

Hommage très respectueux.

A NOTRE JURY DE THESE

Monsieur le Professeur EECKHOUTTE
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Avec toute la reconnaissance que nous lui devons pour son enseignement.

Qu'il veuille bien trouver ici l'expression de notre respectueuse gratitude.

Monsieur le Professeur DARRE
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Qui nous a fait l'honneur d'accepter de faire partie de notre jury de thèse.

Qu'il en soit remercié.

Au Docteur I. SIMON
Directeur de la Revue d'Histoire de Médecine Hébraïque.

Nous lui exprimons tous nos remerciements pour l'accueil qu'il nous a réservé et notre profonde gratitude pour l'attention bienveillante et les conseils éclairés qu'il nous a prodigués.

A Monsieur le Rabbin J. MADAR

Avec toute notre reconnaissance pour son enseignement et l'aide qu'il nous a apporté dans ce travail.

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

I - LES PRINCIPES ALIMENTAIRES DANS LE JUDAISME

A/ Les animaux purs et les animaux impurs

a/ Les quadrupèdes terrestres

b/ Les animaux aquatiques

c/ Les animaux aériens

1. Les oiseaux
2. Les insectes.

d/ Les animaux qui se meuvent sur le sol

B/ Les principes de l'abattage des animaux pour la consommation : la viande cashère

a/ L'examen ante-mortem

b/ L'abattage proprement dit : "la shehitah"

1. le "schohet"
2. Le matériel de saignée : le "haleph"
3. La "shehitah" ou méthode rituelle d'abattage

c/ L'inspection des carcasses : la "bediqah"

1. L'inspection des poumons,
   des diverses lésions du poumon,
   des vessies et adhérences filamenteuses,
   des couleurs du poumon
2. L'inspection du coeur
3. L'inspection du foie
4. L'inspection de la vésicule biliaire
5. L'inspection de la rate
6. L'inspection des reins
7. L'inspection des autres viscères.

C/ La préparation des carcasses

a/ L'extirpation des nerfs : le "nikkour"

b/ La préparation de la viande :

1. La cashérisation par le salage
2. La cashérisation par grillage

c/ La préparation des volailles.

D/ Les produits d'origine animale

a/ Les oeufs

b/ Le sang

c/ Les graisses animales

d/ Le lait

e/ Les fromages.

E/ L'interdiction des mélanges hétérogènes

II - LOIS ALIMENTAIRES JUIVES : SES ASPECTS HYGIENIQUES ET DIETETIQUES ET SES RAPPORTS AVEC L'HYGIENE MODERNE

A/ L'hygiène moderne et les animaux impurs

a/ Les animaux aquatiques

1. Les mollusques, crustacés et autres invertébrés marins et d'eau douce

2. Les poissons
   - les cyclostomes
   - les sélaciens
   - les téléostéens

b/ Les animaux terrestres et aériens

B/ L'hygiène moderne et l'interdiction du sang

a/ L'hygiène et l'abattage rituel

1. L'aspect humanitaire de la shehitah
2. L'aspect hygiénique de la shehitah

C/ L'hygiène moderne et l'inspection rituelle des viandes ou "bediqah"

D/ La diététique moderne et l'interdiction des mélanges hétérogènes

CONCLUSION

INTRODUCTION

Depuis des millénaires le peuple juif suit un ensemble de règles alimentaires dont certaines, surprenantes au premier abord, se trouvent de plus en plus actualisées par les progrès de l'hygiène moderne.

Un aperçu historique des textes est nécessaire pour comprendre la base de cette législation et les commentaires apportés par les talmudistes et les rabbins durant la dispersion du peuple juif :

C'est dans la Thora, le livre sacré du judaïsme reçu par Moïse au Mont Sinaï, que sont posés les grands principes de l'alimentation cashère ; elle forme les cinq livres du Pentateuque : Genèse, Exode, Lévitique, Nombres et Deutéronome.

Ces lois mosaïques accompagnées d'une tradition orale furent à la base des nombreux traités que fournirent les talmudistes lors de la dispersion du peuple juif.

Ces commentaires constituent le Talmud, sorte d'encyclopédie, formé de deux parties, écrites entre le IIème siècle avant J.C. et le Vème siècle après J.C..

La première partie, appelée "MISHNAH" (fin du IIème siècle de notre ère), fut composée, d'après les traditions orales des Tanaïms, par R. Juda le Saint ; c'est dans la partie de Kodashim (des choses saintes) que figurent les prescriptions de l'abattage rituel (cf. bibliogr. Dr. I. SIMON, Revue d'Hist. de la Méd. Hébr.).

La seconde partie, appelée "GUEMARAH" (du IIème siècle au Vème siècle), fut l'oeuvre des Amoraïms qui firent les commentaires de la Mishnah.

Le Talmud, constitué par la Mishnah et le Guemarah, fut élaboré par deux écoles talmudiques, l'une à Jérusalem qui acheva sa rédaction à la fin du IVème siècle et l'autre à Babylone qui termina la sienne à la fin du Vème siècle de notre ère. Il existe ainsi deux Talmuds, l'un de Palestine dit "Talmud Yerushalmi ou Talmud de Jérusalem", l'autre de Babylone dit "Talmud de Babylone ou Talmud Babli" (cf. Dr. I. SIMON).

Seul le Talmud de Jérusalem est actuellement traduit en langue française.

En France et en Espagne, durant le Moyen Age, s'épanouirent de brillantes écoles talmudiques : des rabbins français tels R. SALOMON ben ITZHAQ dit Rashi de Troyes (1040-1105) ou espagnols tels MAIMONIDE (1135-1204) et SALOMON ben ADERETH de Barcelone apportèrent des commentaires bibliques et talmudiques ayant trait en particulier aux règles alimentaires :

Le Mishné Thorah ou Main Forte de MAIMONIDE et le Thorath Habayith Haarouk de SALOMON ben ADERETH (cf. Dr. I. SIMON in RHMH).

Par la suite, aux XIIIème et XIVème siècles furent rédigés les quatre "Ordres" de Jacob ben ASHER, commentateur et codificateur, originaire d'Allemagne et mort à Tolède en Espagne vers 1340 : ils comprennent l'Orah Hayim ou "sentier de la vie" ayant trait aux fêtes juives, le Yoreh Deah ou "guide de la connaissance" (d'après Isaï, XXVII, 9) ayant trait, en particulier, à l'étude des lois alimentaires et aux règles d'abattage des animaux de boucherie, l'Even Haeser "La pierre du secours" (d'après I. Samuel, VII, 12) ayant trait au mariage et au divorce et enfin le Hoshène Hamishpath "Le Pectoral de la Justice" ayant trait aux lois civiles et criminelles (d'après Exode, XXVIII, 30) (cf. Dr. I. SIMON in RHMH).

Un ouvrage important, le Shoulhan Arouk, ou "table dressée", inspiré du précédent traité fut composé par le célèbre rabbin Joseph CARO (1488-1575) ; il fait partie de son oeuvre le Beth Joseph, "La Maison de Joseph" qui est un commentaire des "quatre Ordres" de R. Jacob ben ASHER, mais plus concis, plus précis, plus bref et plus facile à consulter.

Le succès et la diffusion du Shoulhan Arouk ou code rituel furent tels, que son ouvrage fut traduit de l'hébreu en langue allemande en 1837-1840, puis en langue française en 1910 par J. de PAVLY et NEVIASKY, enfin en anglais par H.E. GOLDIN (cf. Dr. I. SIMON in RHMH). L'ouvrage de J. de PAVLY et NEVIASKY constitue l'une des principales bases de référence de notre travail.

Nous verrons ainsi à travers les textes bibliques de base et les commentaires du Shoulhan Arouk que l'alimentation cashère, dans le domaine animal que nous étudions, se trouve soumise à de nombreux impératifs, tant dans le choix des espèces animales permises, que dans leur mode d'abattage, l'inspection des carcasses et la préparation des viandes.

Nous serons ainsi amenés à faire un parallèle entre ces règles édictées depuis l'Antiquité et nos règles d'hygiène moderne, de façon à apporter un jour nouveau à une législation diététique qui reste encore actuellement profondément méconnue, tant des croyants que des libres penseurs.

En effet, si pour certains, toutes ces règles obéissent à des motifs purement religieux et spirituels et si, pour d'autres, elles suivent des traditions anachroniques relevant de moeurs primitives, nous nous efforcerons d'en montrer la portée pratique et humanitaire à la lumière des connaissances actuelles.

C'est après avoir rappelé les grands principes alimentaires exposés dans le Pentateuque, le Talmud et le Shoulhan Arouk que nous essayerons d'en dégager la portée hygiénique en regard des progrès de l'hygiène et de la diététique moderne.

I - LES PRINCIPES ALIMENTAIRES DANS LE JUDAISME

La Bible divise le règne animal en plusieurs groupes qui, en l'absence alors d'une classification scientifique, se réfèrent aux modes de locomotion et aux modes de vie.

On distingue ainsi :

- des animaux aquatiques,
- des animaux aériens,
- des quadrupèdes terrestres,
- des animaux qui se meuvent sur le sol (tels les reptiles, les petits rongeurs,...).

Ces divisions entraînent, on le verra, des rapprochements qui choqueront le zoologiste moderne : la chauve-souris, bien qu'appartenant au groupe des mammifères, est ainsi assimilée à un oiseau.

De même, les traductions françaises du texte original hébraïque sont parfois imprécises lorsqu'il s'agit de reconnaitre certaines espèces animales propres aux contrées méditerranéennes ; mais ne prenant qu'une valeur d'exemple, elles ont permis aux talmudistes de dégager les grands caractères des animaux purs et impurs à la consommation.

A/ Les animaux purs et les animaux impurs

Les principes sur la pureté des animaux sont exposés dans les 3ème et 5ème livres du Pentateuque : au chapitre XI (Chemini) du Lévitique et au chapitre XIV (Reeh) du Deutéronome.

a/ Les quadrupèdes terrestres

LEV. XI (1 à 8) : "L'Eternel parla à Moïse et à Aaron en leur disant : "Parlez ainsi aux enfants d'Israël : voici les animaux que vous pouvez manger parmi toutes les bêtes qui vivent sur la terre ; tout ce qui a le pied corné et divisé en deux ongles parmi les animaux ruminants, vous pouvez le manger.

Quant aux suivants, bien qu'ils ruminent ou qu'ils aient le pied corné, vous n'en mangerez point :

- Le chameau, parce qu'il rumine mais n'a point le pied corné et divisé, il sera impur pour vous.

- La gerboise, parce qu'elle rumine mais n'a point le pied corné et divisé, elle sera impure pour vous.

- Le lièvre, parce qu'il rumine mais n'a point le pied corné, il sera impur pour vous.

- Le porc, qui a bien le pied corné, qui a même le sabot fourchu, mais qui ne rumine point, il sera impur pour vous.

Vous ne mangerez point de leur chair et vous ne toucherez point à leur cadavre, ils sont impurs pour vous".

Ainsi, seuls parmi les quadrupèdes sont autorisés les ruminants qui ont un sabot corné et divisé en plusieurs phalanges, ce qui correspond, dans notre classification zoologique moderne, à la famille des Bovidés, mammifères artiodactyles de l'ordre des Ruminants, comprenant six tribus : bovidés (boeuf), caprinés (chèvre), ovinés (mouton), antilocaprinés, rupicaprinés, antilopinés (gazelle, oryx, etc...).

Le Deutéronome cite, parmi eux, dix espèces animales en exemple : le boeuf, le mouton, la chèvre, le cerf, la gazelle, le daim, le bouquetin, l'antilope, l'aurochs et le mouflon.

Il cite aussi certains animaux impurs :

"Voici ceux dont vous ne mangerez pas parmi les animaux ruminants et parmi les animaux à sabot fourchu et divisé : le chameau, le lièvre et le daman car ils ruminent mais ils n'ont pas le sabot fourchu ; le porc, parce qu'il a le sabot fourchu mais ne rumine pas, il sera impur pour vous, vous ne mangerez pas leur chair et ne toucherez pas leur cadavre".

Plus tard, les talmudistes apporteront des précisions sur les quadrupèdes autorisés :

Ils possèdent "une seule rangée de dents" (absence d'incisives supérieures chez les ruminants).

Ils sont pourvus de "cornes fourchues, écaillées ou bien crénelées".

b/ Les animaux aquatiques

Lévitique chapitre XI (Chemini) (9, 10, 11, 12).

"Voici ce que vous pouvez manger des divers animaux aquatiques : tout ce qui, dans les eaux, mers ou rivières, est pourvu de nageoires et d'écailles, vous pouvez en manger. Mais tout ce qui n'est pas pourvu de nageoires et d'écailles, dans les mers ou les rivières, soit ce qui pullule dans l'eau, soit les animaux qui l'habitent, ils sont immondes pour vous, immondes ils resteront pour vous : ne mangez point de leur chair et ayez leur cadavre en abomination".

Cette loi est reprise dans les mêmes termes dans le Deutéronome chapitre XIV (Reeh) (9).

Elle autorise la consommation de certains poissons à l'exclusion de tous les autres animaux aquatiques tels que coquillages, crustacés et fruits de mer.

Le Yoreh Deah précise les caractères morphologiques des poissons autorisés : (4ème traité § LXXXIII Art. 1 à 10)

- Présence d'une colonne vertébrale,
- La tête est plus ou moins large mais jamais pointue,

- Les écailles, même très fines, sont visibles à la lumière,
- Les oeufs émis au moment du frai ne sont pas embryonnés,
- La vessie natatoire est pointue d'un côté et obtuse de l'autre.

Ces critères permettent de les classer parmi les Téléostéens, poissons osseux actinoptérygiens pourvus d'un squelette complètement ossifié et d'un corps recouvert généralement d'écailles. Ils s'opposent aux Chondrostéens à squelette cartilagineux et au corps recouvert, non pas d'écailles, mais de plaques et de scutelles osseuses, n'ayant pas de vessie natatoire, et en règle générale vivipares.

La plupart des Téléostéens présentent les caractères énoncés par le Talmud, à l'exception de quelques familles à peau nue telles que les Cottidés représentées par le Chabot, les Anguillidés (anguilles) et les Murénidés.

Devant la difficulté rencontrée à distinguer ces différentes espèces, les autorités religieuses ont dressé la liste des noms communs des principaux poissons autorisés : (1)

- Parmi les poissons d'eau douce :

  ablette, barbillon, brème, brochet, carassin, carpe, chevesne, gardon, goujon, lavaret, omble, ombre, perche, sandre, tanche, truite, vandoise.

- Parmi les poissons migrateurs :

  alose, saumon.

- Parmi les poissons de mer :

  aiglefin, anchois, bar, cabillaud, capelan, carrelet, colin, daurade, éperlan, flétan, grondin, hareng, julienne, lieu, limande, maquereau, merlan, morue, mulet, pilchard, rouget, sardine, sole, sprat, thon, vieille.

c/ Les animaux aériens

1. Les oiseaux

LEV. chapitre XI (Chemini) (v. 13 à 19) : "Voici ceux que vous repousserez parmi les oiseaux ; on ne les mangera point, ils sont immondes : l'aigle, l'orfraie, le gypaete, le milan, le vautour selon ses espèces ; tous les corbeaux selon leurs espèces ; l'autruche, le hibou, la mouette, l'épervier selon ses espèces, le chat-huant, le cormoran, l'ibis, le pélican, la cigogne, le perroquet, la huppe, le cygne et la chauve-souris".

(1) D'après le fascicule "Liste de produits cashers" Association de défense des Consommateurs de produits cashers.

De même que pour les poissons, à la suite de la dispersion du peuple hébreu, les talmudistes ont apporté des précisions sur les oiseaux purs et impurs en fonction de caractères facilement reconnaissables.

Quatre critères de diagnose sont posés : (Yoreh Deah 4ème traité, § LXXXII Art. 1 à 5)

- L'absence de moeurs carnassières,
- La présence d'un jabot,
- La présence d'un gésier dont la muqueuse se détache facilement,
- L'existence d'un doigt supplémentaire ou ergot.

Ces caractères définissent un régime granivore qui est celui des volatiles couramment consommés dans nos régions : poule, oie, canard, dinde parmi les oiseaux de basse-cour et du gibier attrapé vivant tel que perdrix, caille, pigeon, etc...

2. Les insectes

LEV. chapitre XI (Chemini) (v. 20.21.22) : "Tout insecte ailé qui marche sur quatre pattes sera immonde pour vous. Toutefois, vous pourrez manger parmi les insectes ailés marchant sur quatre pieds, celui qui a au-dessus de ses pieds des articulations au moyen desquelles il saute sur la terre.

Vous pourrez donc manger les suivants :

- L'arbé selon ses espèces,
- le solam selon ses espèces,
- Le hargol et le hagab selon leurs espèces".

Ces espèces, nommément précisées et très connues à l'époque, ont été décrites dans les textes bibliques. Elles correspondent probablement au criquet migrateur, au grillon et à la sauterelle verte. (Yoreh Deah 4ème traité § LXXXV art. 1 à 3).

Mais devant l'incertitude à reconnaître plus précisément ces espèces, la plupart des communautés juives du monde s'abstiennent d'en consommer.

d/ Les animaux qui se meuvent sur le sol

LEV. Chapitre XI (Chemini) (29) : "Voici ceux que vous tiendrez pour impurs parmi les animaux qui se meuvent sur le sol : la belette, la souris, la tortue, le gecko, le crocodile, le lézard, la limace, le caméléon".

v.(41) "Tout reptile qui rampe sur le sol est chose immonde, il n'en sera point mangé. Tout ce qui traine sur le ventre ou se meut soit sur quatre pattes soit sur un grand nombre de pattes, vous n'en mangerez point".

Ainsi sont exclus de la consommation l'ensemble des invertébrés (tels que les escargots), tous les reptiles et batraciens (telle que la grenouille), tous les mammifères rongeurs et carnassiers. Aucune exception ne vient entacher cette règle dans la suite des textes.

A travers le règne animal, la Thora n'autorise l'usage alimentaire que d'un nombre restreint d'espèces animales : quelques insectes, la plupart des poissons osseux, les oiseaux granivores et parmi les mammifères : les ruminants à sabot corné et divisé.

Nous verrons quel sens l'on peut donner à une aussi sévère sélection.

B/ Les principes de l'abattage des animaux pour la consommation : la viande cashère

Les prescriptions alimentaires de la Thora ne s'arrêtent pas au choix de certains animaux. Ceux-ci, avant d'être abattus, devront être déclarés en bonne santé. L'abattage lui-même suivra des règles très strictes qui visent à épargner à l'animal des souffrances inutiles et à respecter des règles d'hygiène très avancées dans le contexte de l'époque. Après la saignée, le sacrificateur sera tenu de vérifier le bon aspect des principaux viscères de l'animal.

Certaines lésions organiques sont, on le verra, décrites avec précision par les talmudistes.

Après ce contrôle, la viande sera soumise à différentes préparations (extirpation des nerfs, salage ou grillage) qui la rendront définitivement cashère, c'est-à-dire propre à la consommation du religieux.

a/ L'examen ante-mortem

Ex. Chapitre XXII : "Vous ne mangerez point la chair déchirée dans le champ" (31).

Deut. Chapitre XIV (8) (Reeh) : "Vous ne mangerez aucune bête crevée".

Une des règles essentielles, dans l'alimentation juive, est de rejeter de la consommation tout aliment avarié ou toute viande cadavérique.

Leur contact même doit être évité.

Le Talmud étend cette consigne d'interdiction à tous les animaux qui présentent un état morbide : ainsi, tout animal présentant une maladie ou un traumatisme dont le pronostic est la mort à plus ou moins long terme, est déclaré "téréphah", ce qui signifie impropre à la consommation.

Ce principe exclut l'usage de l'étourdissement avant la saignée dans le rite israélite.

b/ L'abattage proprement dit : la schehitah

Genèse chapitre IX (Noach) (4) : "Vous ne mangerez aucune créature avec son sang, avec sa vie".

DEUT chapitre XII (Reeh) (6) : "Tu pourras tuer de la manière que je t'ai présenté ton gros et menu bétail".

Ce sont les seules précisions écrites de la Thora au sujet de l'abattage du bétail. La coutume de cet abattage fut transmise, par Moïse, oralement jusqu'aux talmudistes qui en décrirent les modalités dans la Mishna ("Kodashim" des choses saintes).

Aux XIIIème et XIVème siècles, J. ben ASHER rédige le Yoreh Deah ou "guide de la connaissance" repris plus tard, au XVIème siècle, par le rabbin CARO ; c'est une mise en forme des prescriptions talmudiques sur l'abattage du bétail et l'examen des viscères.

L'abattage y est décrit avec des conseils dont le détail et la minutie sont surprenants tant dans le choix de "l'abatteur rituel" ou "schohet" que dans la description de l'instrument de saignée et de la façon de procéder à la saignée elle-même.

1. Le schohet Yoreh Deah § 1 et traité Houllin p. 13.

Le schohet est un spécialiste qui présente des garanties morales et religieuses. De plus, il doit présenter une bonne forme physique en étant exempt de tares et il ne doit pas s'adonner à l'alcool jusqu'à l'ébriété.

Avant de pouvoir exercer, il doit faire un apprentissage pratique puis passer un examen théorique devant un rabbin qui lui décernera la "qaballa", le droit d'exercer.

En France, il sera alors agréé par le Consistoire Israélite de Paris et le Ministère de l'Agriculture pour exercer dans les abattoirs publics.

2. Le matériel de saignée : le "haleph" Yoreh Deah § VI et VIII

Il s'agit, selon les prescriptions du Talmud, d'un couteau d'acier dont la longueur doit être au minimum égale au double de l'épaisseur du cou de l'animal ou à quatorze travers de doigt pour les bovins.

Il ne doit pas être trop étroit et ne doit pas avoir une extrémité pointue ou effilée.

Le caractère essentiel de l'instrument tient à son affûtage : le tranchant de la lame ne doit présenter aucun défaut, aucune ébréchure, aucune strie sur un flanc ; il doit être affûté en fil continu et poli sur ses deux flancs.

La moindre altération du fil de la lame entraîne l'interdiction de consommer l'animal ainsi abattu.

Le schohet est tenu d'en vérifier le bon état avant et après l'abattage de chaque animal (Traité Houllin p. 10).

3. La schehitah ou méthode rituelle d'abattage

L'incision a lieu à quatre travers de doigt en arrière du larynx perpendiculairement au cou.

Elle se pratique après avoir maintenu l'animal soit couché au sol et entravé, soit suspendu par un membre postérieur, soit, de manière préférable, au moyen d'une cage de contention spéciale type casting-pen. La contention doit être la moins violente possible et éviter toute souffrance à l'animal (Cf. bibliogr. H. BARSKY).

La section du cou comprend uniquement les parties molles (peau, oesophage, trachée artère, les veines jugulaires internes et externes, les artères carotides primitives, les cordons nerveux vago-sympathiques, les nerfs recurrents et les différents plans musculaires (Yoreh Deah § 20, 1 ; § 21, 1 ; § 22, 1).

Elle ne doit en aucun cas sectionner le rachis ni même effleurer le plancher des vertèbres cervicales.

Son exécution doit être rapide, effectuée par un mouvement d'aller et retour continu, sans hâchures ni tremblement, sans pression ni enfouissement.

Le schohet doit respecter cinq règles fondamentales : (Yoreh Deah § XXIV)

- la "shehiyya" (la pause) : la section du cou doit s'effectuer par un mouvement d'aller et retour sans interruption.

- la "derassah" (la pression) : aucune pression sur les tissus ne doit avoir lieu lors de la section car elle pourrait être la cause de l'étouffement de l'animal avant sa saignée complète.

- la "haladah" (l'enfouissement) : la section doit être globale et commencer par la peau. En aucun cas, le couteau ne doit pénétrer par sa pointe dans les tissus sous-jacents car l'animal pourrait succomber à cette blessure avant que la section totale soit achevée et que la saignée soit complète.

- la "hagramah" (la déviation) : la section doit se faire, impérativement, sur un plan perpendiculaire à l'encolure de l'animal et sans déviation oblique.

- 1' "ikkour" (1'arrachement) : en aucun cas, la trachée ou l'oesophage ne doivent être arrachés de leur insertion bucco-pharingée au cours de l'opération, de façon à éviter que l'animal ne meure d'asphyxie ou d'un arrêt cardiaque avant une saignée complète.

Si l'une quelconque de ces règles est enfreinte, la carcasse de l'animal est déclarée "nebelah", immangeable et retirée du circuit alimentaire religieux.

Ces principes sont très précis et très sévères ; ils répondent à des impératifs humanitaires et hygiéniques : éviter toute souffrance à l'animal tout en obtenant une saignée complète.

c/ La "bediqah" ou inspection des carcasses

Les modalités de cette inspection sont très longuement développées dans le Yoreh Deah du Rabbin J. CARO.

Les lésions des organes sont décrites avec précision, en Particulier celles des poumons, qui font l'objet d'une étude anatomique très avancée chez les bovins : on y trouve décrit le nombre de lobes, leur asymétrie, la différenciation embryologique des lobes à partir des bronches, le médiastin, le diaphragme, les feuillets de la plèvre et du péricarde, etc...

Le schohet est tenu, après la saignée de l'animal, à vérifier tout d'abord le tranchant de son couteau ; en cas d'imperfection, la viande est immangeable. Ensuite, il s'assure que l'incision est conforme aux cinq règles décrites précédemment. (Traité Houllin p. 17 et Yoreh Deah § XVIII, 1-12).

Puis, après ouverture de la carcasse, il passera à l'inspection des principaux viscères : poumons, coeur, foie et vésicule biliaire, rate, reins, intestins et matrice chez la femelle. Il notera leur couleur, leur consistance, la présence d'adhérences, de perforations, de vésicules ou de tubercules.

1. L'inspection des poumons

Yoreh Deah chapitres XXXV à XXXIX : l'examinateur, après ouverture de la cage thoracique, passe sa main le long de la colonne vertébrale pour rechercher l'existence d'adhérences.

"Si l'adhérence est totale et irréductible l'animal est immangeable" (art. 24 chap. XXXIX).

"Si les filaments de l'adhérence se déchirent sous les doigts, les poumons seront retirés et insufflés".

Le législateur distingue, par là, la notion très importante d'ancienneté de la lésion : les "filaments se déchirant" signent la présence de fibrine et d'une inflammation récente, alors que "l'adhérence totale" évoque un signe de fibrose et d'inflammation ancienne. Cette description évoque de nos jours une pleurésie à différents stades d'évolution, signe d'une affection microbienne telle que la tuberculose.

- Des diverses lésions du poumon : chap. XXXVI

ART. 4 - Lors de l'insufflation, si un bruit anormal se fait entendre, le poumon sera plongé dans l'eau : si les deux feuillets de la plèvre sont perforés, l'air va s'échapper dans l'eau, l'animal sera immangeable.

Si l'air ne s'échappe pas, c'est que seul le feuillet viscéral est perforé, il n'y aura pas de sanction.

ART. 5 - Si le poumon est perforé, le shohet devra déterminer si la lésion est ante ou post-mortem.

Pour cela, il en notera les caractères (bord du trou noirci ou rougi) ; il fera une perforation analogue et la comparera à la précédente.

Si la lésion est ante-mortem, la carcasse sera immangeable.

Il recherchera la densification du poumon en le plongeant dans l'eau ; s'il coule, la carcasse sera saisie.

La densification du poumon est un signe que l'on rencontre dans la pneumonie interstitielle de l'adénomatose, de l'entéqué, de la strongylose pulmonaire du mouton.

La présence d'un liquide trouble et fétide dans le tissu pulmonaire rend l'animal immangeable, de même si ce tissu est gangréné ou n'a plus sa cohésion lorsque le poumon est suspendu.

Toutes modifications de sa morphologie : absence d'un lobe ou lobe en surnombre, de sa consistance ou de sa couleur entraîne la saisie de la carcasse.

- Des vessies et adhérences filamenteuses (chap. XXXVII) :

La présence à la surface du poumon de "vessies" remplies d'air, d'eau limpide ou d'une humeur desséchée (calcification) n'entraîne pas de sanction.

Si l'humeur est fétide, l'animal est immangeable.

La présence de vessie sur l'aorte (anévrisme) ou sur tout organe n'entraîne pas de sanction.

- Des couleurs du poumon

Si en quelque endroit du poumon la couleur est noire, jaune ou anormale, l'animal est immangeable. De même, si le poumon ressemble à du bois ou est bosselé comme l'écorce du dattier. Signe que

l'on rencontre dans la péripneumonie à Mycoplasma mycoïdes.

2. L'inspection du coeur

Le législateur décrit les lésions que l'on rencontre sur cet organe (chap. KL articles 1 à 6).

Parmi celles qui entraînent le refus de la carcasse :

- la perforation complète des parois des ventricules et oreillettes, ou même incomplète si elle a été provoquée par un corps étranger (une aiguille par exemple),

- un corps étranger dans le péricarde,

- une perforation de l'aorte ou de l'artère pulmonaire.

3. L'inspection du foie (chap. XLI art. 1 à 10)

Parmi ces articles, on note que :

L'animal est immangeable s'il présente :

- un foie friable sous le doigt (signe de dégénérescence),
- un foie liquéfié, (rempli de sang)
- un foie induré comme une pierre (signe de fibrose ou cirrhose, intoxication, infection, parasitisme et tuberculose),
- un foie renfermant un corps étranger dans son parenchyme.

L'hypertrophie ou le parasitisme du foie n'entraînent pas de sanctions.

4. L'inspection de la vésicule biliaire (chap. XLII art. 1 à 9)

L'animal est immangeable si la vésicule biliaire est perforée ou absente.

5. L'inspection de la rate (chap. XLIII art. 1 à 6)

La putréfaction, la décoloration ou la déchirure de la rate rendent l'animal immangeable.

6. L'inspection des reins (chap. XLIV art. 1 à 10)

L'absence d'un rein ou la présence d'un troisième rein n'entraîne pas de sanctions.

Par contre, s'il est putréfié, s'il contient des calculs, une tumeur ou de l'eau trouble et fétide au niveau de la substance tubuleuse, l'animal est immangeable.

7. L'inspection des autres viscères

Le Yoreh Deah décrit les lésions que l'on peut observer au niveau des autres appareils : intestin, vessie, os et articulations, système nerveux.

A travers ce résumé succinct des nombreuses lésions décrites par le Yoreh Deah, nous voyons avec quelle attention et quelle compétence le shohet doit réaliser cette inspection.

La description minutieuse et imagée des lésions faite lors de la rédaction de ce livre nous permet, de nos jours, d'y associer certaines grandes maladies contagieuses telles la tuberculose, la brucellose et la plupart des processus pathologiques entraînant la saisie des viandes.

Les sanctions prises à l'époque par le législateur se trouvent ainsi le plus souvent justifiées par les progrès de la médecine moderne.

L'examen rituel de la carcasse est sanctionné par l'apposition d'un tampon spécial "Kasher" agréé par le "Beth Din", Tribunal hébraïque de Paris, et par le Ministère de l'Agriculture.

C/ La préparation des carcasses

a/ L'extirpation des nerfs : le "nikkour"

Genèse chap. XXXII, 33 : "L'ange le frappa à l'emboiture de la hanche et la hanche de Jacob se démit..." "C'est pourquoi les enfants d'Israël ne mangent point, aujourd'hui encore, le nerf sciatique qui tient à la cavité de la hanche".

Yoreh Deah, traité III chap. LXV art. 1 à 14 :

L'extirpation des nerfs de la carcasse s'accompagne également de celle des gros vaisseaux, veines et artères. Si l'extirpation de ces gros vaisseaux est compréhensible au vue de l'interdiction de consommer du sang, celle des nerfs reste plus obscure.

En fait, la Genèse, v. 33, interdit l'usage alimentaire du nerf sciatique et, ce sont des ordonnances rabinniques qui ont étendu, plus tard, cette interdiction à tout le système nerveux du quartier postérieur de la carcasse.

Le Shoulhan Arouk (Yoreh Deah) précise les modalités d'extirpation des principaux nerfs et vaisseaux (art. 1 à 10).

Cette opération doit être effectuée par un spécialiste, le "menaker" qui, à l'instar du "schohet", doit présenter, outre des qualités morales et religieuses, une excellente habilité acquise auprès d'un ancien.

Mais la difficulté à retirer tous les nerfs du quartier postérieur et, surtout, la mauvaise présentation des morceaux ainsi préparés, font que de nombreuses communautés juives, en particulier en France, ne consomment que le quartier antérieur des carcasses (quartier antérieur à neuf côtes chez les bovins).

b/ La préparation de la viande et des abats : la cachérisation par le salage ou le grillage (Yoreh Deah 3ème traité VIème section "du salage")

Avant de pouvoir être utilisée, la viande doit subir une dernière opération : la cachérisation.

Celle-ci a pour but d'extraire une partie du sang résiduel de la viande ou des abats.

Elle doit s'effectuer dans les trois jours suivant l'abattage.

Deux modalités s'offrent pour la cachérisation : le salage ou le grillage.

1. La cachérisation par le salage (Shoulhan Arouk, Yoreh Deah chap. LXIX à LXXII)

Elle s'effectue en trois étapes :

- Le trempage de la viande
- le salage proprement dit
- le rinçage.

- Le trempage

La viande est trempée dans l'eau durant 1/2 heure. Ce trempage permet de nettoyer et d'enlever par hémolyse et dilution, le sang qui est à la surface de la viande ; il permet aussi de la ramollir ce qui facilite le salage ultérieur.

- Le salage

La viande égouttée est déposée sur une claie et recouverte de sel pendant 1 heure au moins.

- Le rinçage

Le sel imbibé de sang est éliminé par rinçage à l'eau courante ou par immersion.

2. La cachérisation par grillage (Shoulhan Arouk, Yorek Deah § LXXVI, LXIX et LXXIII)

Cette méthode peut se substituer à la précédente pour la achérisation de la viande. Elle est obligatoire pour les organes iches en sang tel le foie.

La viande ou le foie doivent être présentés à la flamme 'un feu ouvert, à l'aide d'une broche ou d'un grill ; ils ne doivent as reposer sur un récipient qui empêcherait le sang de s'écouler de a chair.

c/ La préparation des volailles

Le plumage doit se faire à sec ou à l'eau froide. Les règles oncernant la saignée et l'inspection sont identiques à celles du étail. (Shoulhan Arouk Yoreh Deah § LXVIII art. 9 à 15).

Certaines anomalies entraînent une interdiction de leur con- ommation :

- couleur inhabituelle du coeur, du foie, du tube digestif,
- souplesse excessive d'un tissu ou d'un organe,
- nombre d'organes supérieur à la normale,
- présence d'un corps étranger,
- fracture récente ou ancienne d'un os,
- collection inhabituelle de sang ou d'humeur dans un organe ou une cavité, etc...

La chair subira enfin la cachérisation selon les mêmes procé- és de salage ou de grillage.

D/ Les produits d'origine animale : les oeufs, le sang, les graisses, le lait et les fromages

a/ Les oeufs

1.a. Les oeufs de poissons

Seuls les oeufs des poissons autorisés sont cashers. Ainsi ont proscrits les caviars d'esturgeon.

1.b. Les oeufs de volaille (Shoulhan Arouk, Yoreh Deah 4ème traité § LXXXVI art. 1 à 10)

Ils doivent être arrondis à une extrémité et pointus de l'autre. Toute anomalie de forme (rond, fusiforme) entraîne leur rejet.

L'oeuf est impur si le jaune se trouve excentré près de la coquille.

La présence d'une tache de sang, soit dans le jaune soit parfois dans l'albumen rend l'oeuf inconsommable (Shoulhan Arouk, Yoreh Deah, 3ème traité, § LXVI art. 2 à 8).

b/ Le sang

L'interdiction de consommer du sang est un des aspects les plus fondamentaux de toutes ces lois alimentaires.

Comme on l'a vu précédemment, cette interdiction conditionne le mode d'égorgement des animaux de boucherie et la cachérisation des viandes.

Cette prescription est maintes fois réitérée dans la Thora :

LEV. chapitre XVII (ACHARE, MOTH), 12 : "Que nul d'entre vous n'absorbe de sang et que l'étranger résidant avec vous n'en absorbe point.

14, Ne mangez le sang d'aucune créature car l'âme de toute chair c'est son sang ; quiconque en absorbera sera retranché de son peuple".

LEV. chapitre VII (TSAV), 26, 27 : "Vous ne mangerez dans toutes vos demeures aucune espèce de sang soit d'oiseau, soit de quadrupèdes. Toute personne qui aura mangé d'un sang quelconque, cette personne sera retranchée de son peuple".

LEV. chapitre III (VAYYIQRA), 17 : "Loi perpétuelle pour vos générations, dans toutes vos demeures, toute graisse et tout sang vous n'en mangerez point".

DEUT. chapitre XII (REEH), 16, 23 : "Domine toi pour ne point manger le sang, car le sang c'est la vie et tu ne mangeras pas la vie avec la chair".
GENESE IX, v. 4

Shoulhan Arouk, 3ème traité Yoreh Deah chap. LXV à LXVIII
C'est donc une défense absolue qui comprend aussi bien les oiseaux que les quadrupèdes, une défense universelle qui inclut tant les juifs que leurs hôtes, une défense perpétuelle qui concerne toutes les générations, présentes et futures.

Son infraction entraîne une peine très sévère : "Quiconque en absorbera sera retranché de son peuple".

c/ Les graisses animales

La Thora interdit l'usage alimentaire de certaines graisses animales : la graisse périrénale, sus-lombaire et péritonéale. Le texte précise que cette interdiction concerne uniquement la graisse des boeufs, des brebis et des chèvres. (LEV. chapitre III VAYYIQRA, 14 à 17).

d/ Le lait

Le lait d'un animal domestique ou sauvage de la classe des animaux impurs ou d'un animal permis mais reconnu immangeable est aussi défendu que la chair même de l'animal.

Le mélange de laits d'espèces différentes est interdit.

e/ Les fromages (Talmud, Traité Houllin, 116a et Shoulhan Arouk Yoreh Deah 4ème traité § LXXXVII art. 8 à 11).

La fabrication du fromage nécessite trois opérations : la formation du caillé, l'égouttage, puis l'affinage.

Trois procédés sont utilisés pour la formation du caillé :

- le caillé lactique
- le caillé présure
- le caillé mixte.

Pour ce dernier procédé, les opérations de caillage à l'aide de la présure doivent se faire sous la surveillance d'un rabbin : en effet, la présure étant issue de la caillette du veau, celui-ci doit être abattu rituellement.

D'autre part, la présure, initialement substance "grasse", ne peut être adjointe au lait, substance maigre selon la loi des mélanges hétérogènes, qu'après avoir été purifiée.

Enfin, le lait doit provenir de la même espèce pour la fabrication du fromage car les mélanges sont proscrits.

Ainsi, les fromages sont soumis à une surveillance religieuse très stricte avant d'être commercialisés.

2/ L'interdiction des mélanges hétérogènes

EXODE chapitre XXIII (MICHPATIM, 19)
chapitre XXXIV (KI-TISSA, 26)

DEUT. chapitre XIV (REEH, 20)

"Tu ne feras pas cuire un chevreau dans le lait de sa mère"

Talmud Traité Kidoushim, 57 b
Traité Houllin, 115 b

Shoulhan Arouk, Yoreh Deah 4ème traité § LXXXVII à XCVII

Ainsi est-il défendu aux juifs de consommer simultanément, au même repas, de la viande et du lait (ou tout aliment lacté : beurre, fromage, crème, etc...).

Le Talmud interdit la cuisson simultanée de ces deux aliments et, même, assimile le goût à la substance de telle sorte que le goût d'une substance lactée ou carnée entraîne les mêmes conséquences que la substance elle-même.

Une vaisselle au contact de la viande ne pourra être utilisée pour le laitage et inversement. Cette précision contraint le juif observant à posséder deux jeux de vaisselles séparés , l'une pour le "gras" (viande), l'autre pour le "maigre" (laitages).

Shoulhan Arouk, Yoreh Deah § LXXXIX art. 1 à 4.
L'intervalle entre la consommation de viande et de lait est de trois à six heures selon les coutumes, ce qui correspond à la durée moyenne de la digestion.

L'ingestion de laitage peut être suivie de l'ingestion de viande dans un délai plus court après s'être préalablement rincé la bouche. Seule la consommation de fromage à pâte dure ou vieux de plus de 3 à 6 mois ne peut être suivie de viande qu'après un délai de trois à six heures.

Les législateurs rabinniques considèrent, en effet, que la digestion des laitages est plus rapide que celle des viandes. On peut donc consommer les laitages avant les viandes sans enfreindre la loi sur les mélanges hétérogènes.

Le poisson et les oeufs sont des aliments "neutres" pouvant être consommés indifféremment avec le "gras" ou le "maigre". Seuls les oeufs trouvés dans la volaille même seront considérés comme "gras" et cachérisés (Yoreh Deah § XCV).

Voici résumées les principales lois alimentaires du judaïsme.

Elles reposent sur trois concepts :

1/ l'interdiction des animaux impurs,
2/ l'interdiction de sang,
3/ l'interdiction de consommer simultanément des aliments carnés et lactés.

Ces règles rigoureuses et sévères continuèrent à être suivies après la dispersion du peuple juif à travers la diaspora. Elles continuent de l'être encore de nos jours par les juifs observant malgré les difficultés qu'ils rencontrent dans les sociétés modernes.

II - LOIS ALIMENTAIRES JUIVES : SES ASPECTS HYGIENIQUES ET DIETETIQUES ET SES RAPPORTS AVEC L'HYGIENE MODERNE

Analysées dans un sens hygiénique, ces lois alimentaires font figure de précurseurs aux règles modernes de l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Ces lois, suivies par les Hébreux à une époque où la transmission et l'origine des maladies étaient peu connues, ont permis et permettent encore de nos jours aux pratiquants d'éviter un certain nombre de maladies infectieuses, toxi-infectieuses, toxiques, parasitaires ou métaboliques.

A/ L'hygiène moderne et les animaux impurs

a/ Les animaux aquatiques

1. Les mollusques, crustacés et autres invertébrés marins et d'eau douce

Ces animaux couramment consommés dans nos régions sont formellement interdits par la loi mosaïque.

Parmi eux, nous trouvons plusieurs groupes zoologiques :

- Embranchement des Protocordés (coquelin ou figue de mer)

- Embranchement des Arthropodes avec principalement la Classe des crustacés : . Ordre des Stomatopodes : la squille
  . Ordre des Décapodes : crevette grise, crevette rose ou bouquet, homard, langoustine, écrevisse, langouste, parmi les principales espèces comestibles.

- Embranchement des Echinodermes : oursins.

Tous ces animaux meurent rapidement après avoir été pêchés. Leur chair, à la température ordinaire, est alors soumise à un processus de putréfaction extrêmement rapide. Les métabolites issus de cette dégradation, tels l'histamine, les ptomaïnes, sont responsables chez le consommateur de véritables empoisonnements et de troubles de nature allergique.

Face au climat chaud des pays du pourtour méditerranéen qui augmente le danger de l'utilisation de ces animaux, face à leur faible valeur alimentaire, la décision mosaïque apparaît donc pleinement justifiée.

Dans nos régions tempérées, la consommation de ces fruits de mer reste dangereuse malgré les contrôles sanitaires et les procédés technologiques de conservation.

- Embranchement des mollusques

. Classe des Lamellibranches : Parmi les principales espèces comestibles : huître, coquille St-Jacques, vaneau, moule, péton-cle, amande de mer, jambonneau ou cornet, anodonte ou moule d'étang, bucarde, grosse coque, etc...

. Classe des Gastéropodes : Bernique ou patelle, bigor-neau, ormeau, buccin, etc...

. Classe des Céphalopodes : seiche, poulpe ou pieuvre, calmar ou encornet.

La consommation de ces coquillages est particulièrement importante dans nos régions.

Les accidents qu'ils provoquent sont assez fréquents et graves pour être cités.

Les coquillages sont, pour la plupart, de véritables filtres pour les micro-organismes dont certains sont extrêmement dangereux pour le consommateur.

Ils peuvent héberger, en effet, une flore microbienne accidentelle comprenant des *Salmonella*, des *Escherichia coli*, des *Klebsiella*, des *Clostridiacae*, des *Streptococcus* parmi les germes les plus courants et les plus dangereux.

La moule, fréquemment consommée en Europe est, à elle seule, responsable de 60 % des toxi-infections salmonelliques par ingestion de coquillages. Elle est aussi à l'origine de nombreux cas de polio-myélite et d'hépatite virale (cf. RAVINA A. et J.H.).

Hormis ces accidents microbiens, elle est à l'origine d'accidents toxiques et allergiques.

Des auteurs ont décrit des empoisonnements par une mytilo-toxine à action curarisante se traduisant par des troubles de nature cholériforme : excitation psychique, nausée et vomissements puis phase paralytique et mort dans 20 à 30 % des cas par collapsus cardio-respiratoire.

WOLF a isolé de l'hépatopancréas de la moule cette substance appelée mytilotoxine dont la formation est en relation avec la présence d'un dinoflagellée (le *Gonoyaulax catenella*) hôte de ce coquillage. (Cf. bibliogr. RAVINA A. et J.H.).

D'autres troubles, de nature toxique, ont été également décrits après la consommation de coquillages :

- intoxication d'origine histaminique qui s'accompagne de troubles vasomoteurs, de malaise brusque, d'étourdissement, de céphalée, de palpitations et quelquefois d'un urticaire géant du tronc et des membres ;
- néphrite mytilique décrite par M. DEROT, en 1952, d'origine allergique, s'accompagnant d'une anurie puis d'une polyurie, d'hypertension, de vomissements et de diarrhée. Elle se complique parfois d'un syndrome cardio-vasculaire avec oedème (cf. bibliogr. DEROT M.).

Des cas d'intoxication par les huîtres ont été également décrits (RAVINA). L'affection, très grave, évolue sans phénomène neurotoxique prédominant et se manifeste essentiellement par l'apparition de purpura et d'hémorragies consécutives à une atrophie jaune aiguë du foie. Une telle épidémie a été signalée au Japon et rendue responsable de 114 décès. Il est probable que la toxine est apportée avec l'alimentation de l'huître (cf. bibliogr. RAVINA A. et J.H.).

Celle-ci est encore la cause de toxi-infections d'origine microbienne : fièvre typhoïde et paratyphoïde, salmonellose, infections à entérocoques, à colibacilles, à proteus. Des cas d'hépatites virales après ingestion d'huîtres ont été également signalés.

La fréquence, relativement élevée de ces toxi-infections, due à la consommation des coquillages a suscité de nombreuses recherches. GEVAUDAN P. et GAY R. ont montré le pouvoir de filtration considérable des moules et des huîtres : placées dans une eau à taux bactérien très élevé, les coquillages l'épurent très rapidement en fixant les bactéries au niveau de leur mucus interbranchial.

La contamination virale des mollusques est développée dans un article du Professeur Ch. LABIE (Cf. bibliogr. R.M.V. nov. 1979 p. 1435) : "Le mode de contamination (virale primaire) joue un rôle particulier dans la transmission, par les coquillages de virus spécifiquement pathogènes pour l'homme. Les épidémies d'hépatite infectieuse, consécutives à la consommation de coquillages (huîtres, moules, clams...) contaminés, s'expliquent par la biologie particulière de ces animaux, qui filtrent quotidiennement des volumes considérables de l'eau dans laquelle ils vivent (1 à 2 l par heure). Au cours de la circulation de l'eau dans les tissus des mollusques, de fines particules des sédiments apportés par l'eau de mer sont retenues dans le liquide intravalvaire, à la surface du manteau et dans le tube digestif. Ces particules souvent engluées dans un matériel mucoïde épais, serviront ensuite de supports d'adsorption pour des particules virales, présentes dans l'eau de mer à la suite d'apports d'eaux usées ou d'eaux fluviales polluées par les fèces de l'homme et capables de survivre de façon prolongée dans

ce milieu ; METCALF et STILES (1965) ont retrouvé des entérovirus dans des huîtres récoltées à 4 milles de l'embouchure d'une rivière. Il en résulte ainsi un véritable phénomène de "concentration" des particules virales chez les coquillages jusqu'à un niveau dangereux pour le consommateur, bien que ces virus ne semblent pas capables de pénétrer dans les cellules du mollusque et n'aient aucun pouvoir infectieux pour lui".

La cuisson même de ces coquillages, selon ce même auteur, ne peut suffir à les rendre inoffensifs. "KOFF et SEAR (1967) ont mesuré la température à l'intérieur de clams placés dans la vapeur à 100° C, les coquillages s'ouvrent au bout de 51 ± 55 secondes et sont généralement considérés par les gastronomes comme cuits à point à ce moment ; leur température est alors au maximum de 50° C et peut donc laisser survivre nombre de virus" (R.M.V. p. 1440 n° 11 nov. 79).

Les interdits talmudiques concernent également les reptiles marins, tels que les tortues qui, consommées dans certains pays, sont responsables de salmonelloses.

2. Les poissons

Le Talmud considère comme impurs les poissons appartenant aux ordres des cyclostomes, des sélaciens, des ganoïdes et à certains sous-ordres de téléostéens présentant une peau nue ou couverte de plaques osseuses.

- Ordre des Cyclostomes

Son principal représentant est la lamproie encore appelée suce-pierre ou flûte à sept trous. Elle représente le poisson le plus primitif. Recherchée pour sa chair délicate, elle est cependant très indigeste (Cf. bibliogr. PRUDHOMME M.)

- Ordre des Sélaciens

. Groupe des requins ou squales
. Groupe des raies

Les sélaciens ont la particularité d'avoir un taux d'urée sanguin très élevé (25 g/l) que l'on retrouve dans le mucus qui recouvre le corps de l'animal. L'urée, dès leur mort, se dégrade très vite sous l'action d'une bactérie spécifique (*Micrococcus urae*) et d'une température élevée. Il s'ensuit un intense dégagement d'ammoniaque, comparable à un processus de putréfaction (Cf. bibliogr. PRUDHOMME M.).

Ces poissons présentent à l'air libre une odeur désagréable qu'il est difficile de différencier d'un processus de putréfaction véritable.

Cet aspect répugnant lié à la présence d'une peau recouverte d'un mucus épais, visqueux, s'altérant rapidement et le danger potentiel qu'ils représentent pour le consommateur car il est difficile d'apprécier le stade de putréfaction, tout cela explique que ces poissons sont exclus de l'alimentation cashère.

On note d'ailleurs que les Romains de l'Antiquité avaient eux-mêmes proscrit ces poissons de leur table.

- Ordre des Téléostéens

La plupart d'entre eux sont autorisés à l'exception de quelques familles qui sont fréquemment consommées dans nos pays :

. La famille des Lophiidés dont les principaux représentants sont la lotte et la baudroie.

. La famille des Anguillidés avec les murènes, les congres et les anguilles.

Ces poissons, riches en matières grasses, s'altèrent très vite après leur mort.

D'autre part, le sang de l'anguille, bien qu'inoffensif par voie digestive, est un puissant poison hémolysant lorsqu'il pénètre sous la peau ou dans le sang.

b/ Les animaux terrestres et aériens

Comme nous l'avons vu précédemment, tous les invertébrés, à l'exception de quelques espèces de sauterelles et de grillons, sont interdits.

Sont également impurs parmi les vertébrés terrestres :

- Les reptiles : divers représentants (serpents, crocodile, tortue) ont un usage alimentaire dans certains pays. Leur faible valeur alimentaire, leur mauvaise conservation, le risque alimentaire que comporte leur utilisation (ils sont fréquemment responsables de salmonelloses, de maladies virales type encéphalomyélite) rendent leur utilisation dangereuse et inutile.

- Certains oiseaux : la loi mosaïque et le Talmud autorisent la consommation de la plupart des espèces granivores domestiques et sauvages.

Inversement, elle s'oppose à la consommation des oiseaux prédateurs et carnassiers (rapaces, nocturnes, échassiers, etc...) sans intérêt alimentaire mais qui, par contre, jouent un rôle essentiel dans l'écosystème ; la préservation de la faune et le respect des animaux sont très souvent pris en considération par la Thora et le Talmud.

- La plupart des mammifères ; en effet, sont seuls autorisés les ruminants aux pieds cornés et fendus.

Parmi les animaux impurs qui sont couramment consommés par les non Juifs, plusieurs espèces sont rigoureusement interdites par la loi mosaïque : le porc et ses représentants, le sanglier et toutes les espèces sauvages de suidés, le cheval, l'âne, le mulet et ses représentants sauvages, le lapin, le lièvre et l'ensemble des rongeurs.

La viande porcine représente en France 40 % de la consommation carnée, soit 26 kg par habitant et par an ; elle se situe devant la viande de boeuf 25 kg/hab./an, celle de veau 9 kg/hab./an, celle de mouton 2,7 kg/hab./an et celle de cheval 2,2 kg/hab./an.

L'importance alimentaire de la viande de porc a pour origine un prix de revient très faible du fait de la facilité d'entretien de cette espèce, de sa prolificité et de sa croissance rapide. L'interdiction de cette viande, accessible à un très grand nombre de consommateurs, est donc particulièrement sévère.

Elle se justifie néanmoins si l'on aborde le domaine strictement hygiénique : très riche en matières grasses, la viande de porc se conserve très mal sous les climats chauds, mais surtout elle est susceptible de transmettre nombre de maladies, dont certaines, spécifiques et redoutables.

Le porc peut transmettre à l'homme la tuberculose, le rouget, la leptospirose, la salmonellose, de même que des infections parasitaires telles que la sarcosporidiose, le téniasis et surtout la trichinose.

La trichinose est une maladie parasitaire particulièrement grave chez l'homme entraînant des symptômes douloureux et dont le pronostic est sombre car il n'existe aucun médicament actif sur les formes larvaires enkystées dans les fibres musculaires.

Cette parasitose est due à un nématode, *Trichinella spiralis*, de la famille des Trichinellidés.

Après ingestion de muscle parasité, les formes larvaires sont libérées dans le tube digestif du nouvel hôte. Elles subissent une mue qui les transforment en adulte en deux jours. Les femelles, après avoir été fécondées, libèrent directement les embryons dans la muqueuse de l'intestin. Ces embryons passent alors dans le torrent circulatoire et envahissent tout l'organisme.

Ils s'embolisent près des insertions tendineuses des muscles et migrent à l'intérieur des fibres musculaires. Ils forment alors, un kyste trichinien qui subit la dégénérescence calcaire (8 à 15 mois plus tard).

Le kyste trichinien résiste à la cuisson, à la salaison et au fumage.

L'homme contracte la trichinose en ingérant les embryons enkystés dans le tissu musculaire du porc.

Après une période d'incubation d'une semaine, se succèdent une phase gastroentérique avec un état typhique, puis, une phase rhumatismale lors de la localisation des larves à l'intérieur des fibres musculaires qui se traduit par des myalgies accusées et, enfin, une phase cachectique, d'évolution variable, mortelle dans 5 à 10 % des cas.

Cette maladie fait l'objet en Europe, d'une prophylaxie difficile, délicate et très coûteuse, nécessitant des examens microscopiques d'échantillons de muscles ayant subi une digestion artificielle pour libérer les kystes trichiniens.

Des cas récents ont encore été observés sur des Français ayant consommé de la viande de porc en Egypte.

A côté de cette zoonose extrêmement grave et heureusement peu fréquente, existent des parasitoses mineures : sarcosporidiose à *Sarcocystis bertrami* et ladrerie porcine à *Cysticercus cellulosae* responsable chez l'homme du teniasis à *Tenia solium*.

On conçoit fort bien, en regard de toutes ces observations, la répulsion qu'inspire la viande de porc pour les Juifs comme pour les Musulmans.

L'utilisation de la viande de cheval, d'âne, de mulet et de tous les équins est également interdite dans l'alimentation cashère.

La consommation de viande de cheval connut, et connaît encore de nos jours de nombreux détracteurs.

La pratique hippophagique remonte à la préhistoire et fut poursuivie par les Gaulois ; Jules César rapporte que Vercingétorix prescrivit l'hippophagie au temps de l'invasion romaine. Il s'agissait, d'ailleurs, d'un culte religieux rappelant celui des Scandinaves, qui immolaient à Odin des chevaux blancs dont ils mangeaient la chair. (cf. bibliogr. JONCQUIERT Cl.).

D'après Augustin Thierry, les habitants de l'Angleterre, après la conquête normande, pour montrer qu'ils renonçaient à leur baptême et qu'ils se consacraient aux Dieux du Nord, immolaient un cheval de sacrifice et en mangeaient la chair.

Le Pape Grégoire III au VIIIème siècle, puis Saint Zaccharie, lancèrent un anathème à l'encontre de l'hippophagie dont la pratique à leurs yeux, constituait un acte de paganisme et faisait obstacle à la pénétration du Christianisme dans le Centre et le Nord de l'Europe.

Il semble, selon certains auteurs, qu'ils associent à cette interdiction un souci d'hygiène ; la viande de cheval est, alors, responsable de nombreux cas de morve.

C'est à la faveur du siège de Paris en 1870 et de la disète qui s'ensuivit, que l'hippophagie en France prend son essor : "Nous mangeons du chien, du cheval, du rat et de l'ours", écrivait un assiégé parisien. Il semble, à la lecture d'un quatrain attribué à Victor Hugo, que la viande de cheval n'était utilisée qu'en dernière ressource :

" L'estomac me fait mal,
Le ventre me harcèle,
J'ai mangé du cheval,
Et demande la selle... "

La pratique hippophagique renaît au début du XIXème siècle en France à l'instigation de Parmentier et connaît un essor considérable durant le siège de Paris lors de la guerre de 1870,

Cette habitude alimentaire reste, malgré l'effort de ses promoteurs, très régionale et très limitée. Peu connue en Bretagne et dans le Massif Central, la viande de cheval se consomme essentiellement en Région Parisienne, dans le Nord et dans la Région Marseillaise.

La consommation de viande chevaline représente environ 3,5 % de la production carnée en France soit 2,2 kg par habitant et par an.

La faible affinité pour cette viande s'explique par plusieurs facteurs d'ordre gustatif, économique ou affectif. Le facteur hygiénique, de plus, revêt une importance particulière dans cette consommation.

En effet, le cheval réagit plus violemment que le boeuf à l'infection.

La viande de cheval est très altérable ; le secteur sanguin est, pondéralement, plus élevé chez le cheval que chez les ruminants :

- 7,5 % du poids vif chez le cheval,
- 5,7 % du " " " les bovins
- 6 % du " " " les ovins.

La viande de cheval sera donc plus saigneuse et plus rapidement corrompue.

L'hygiène moderne a, d'ailleurs, imposé des règles d'abattage et d'inspection plus sévères à l'encontre de cette espèce.

L'inspection rejetera les viandes médicamenteuses, renfermant des produits toxiques tels que la morphine, l'atropine, la pilocarpine d'usage constant dans le traitement des coliques ; de même seront exclues les viandes issues de chevaux destinés à fabriquer du sérum et qui ont reçu des doses massives de toxines.

Cette inspection est d'autant plus sévère que la viande de cheval se consomme fréquemment crue dans nos pays. Seront exclus également de la consommation les animaux ou les carcasses présentant des signes de morve, de rage, de tuberculose, de tétanos, d'anasarque et les viandes parasitées : psorospermées (*Sarcocytis bertrami*) ou issues de chevaux à strongylose pulmonaire (*Strongylose vulgaris, S. equinus, S. edentatus*).

De récents cas de trichinose humaine en France ont été attribués de façon exceptionnelle à la consommation de viande de cheval importée de Pologne.

Le danger de la consommation de viande de cheval est accru par l'état des animaux qui entrent à l'abattoir hippophagique. Ils sont, en temps normal, des déchets de la production chevaline : poulains présentant des défectuosités, chevaux accidentés, malades, âgés, usés, tarés, maigres ou ayant subi des conditions de transport telles que les viandes sont surmenées.

Ces quelques exemples montrent l'ambition des lois juives à protéger la santé de l'homme.

Certes, l'interdiction de certaines espèces n'entraîne pas la totale innocuité des autres mais, comparativement, le degré de risque d'accident ou maladie est moindre en consommant les animaux signalés par la Thora.

De plus, ces lois alimentaires ne se limitent pas au choix d'animaux purs et impurs ; elles soulignent aussi l'importance du mode d'abattage, la nécessité d'une inspection *post mortem* des carcasses afin de diminuer le risque qu'entraîne toute alimentation carnée pour l'homme.

B/ L'hygiène moderne et l'interdiction du sang

" Le sang et la bête morte (naturellement) sont difficiles à digérer et forment une mauvaise nourriture, et l'on sait aussi que la bête "téréphâ" est très près d'être une bête morte" MAÏMONIDE "Le Guide des Egarés" Chap. XLVIII p. 397.

L'interdiction de consommer le sang est formelle, maintes fois répétée dans le Pentateuque, longuement développée dans le Talmud.

Cette répulsion pour le sang explique le rituel particulier de l'abattage et de la préparation de la viande qui ont pour but, l'un comme l'autre, d'isoler le secteur sanguin de la viande.

Dans son contexte historique, la loi allait à l'encontre des habitudes des peuples voisins. C'est ainsi que les Grecs traitaient les hémoptysiques en leur faisant boire du sang frais de taureau et les Romains épileptiques se précipitaient dans les arènes pour boire le sang des gladiateurs agonisants.

Les Hébreux ont certainement voulu s'élever contre ces pratiques au caractère répugnant, barbare, et qui conduisaient à des actes de férocité.

De plus, le sang est un tissu organique très altérable, de mauvaise conservation et donc dangereux pour la santé. Riche en substances nutritives (acides aminés, graisses, sucres, oligoéléments), en hormones, en gaz dissouts, le sang est le liquide nourricier des cellules de l'organisme dont il transporte, également, les déchets de leur métabolisme vers les émonctoires.

Cette richesse en éléments nutritifs et en toxines le transforme en un véritable milieu de culture lorsqu'il n'est plus protégé par les défenses immunitaires de l'organisme vivant.

Soustrait à cette défense, il est l'objet d'une rapide contamination microbienne.

Les composants subissent aussi des transformations chimiques qui les rendent toxiques : certains acides aminés, par décarboxylation fermentaire, se transforment en ptomaïnes très dangereuses : ces substances s'apparentent à des alcaloïdes végétaux tels la morphine, la codéine ou la strychnine (Cf. bibliogr. Dr. SCHAPIRO D.).

a/ L'hygiène et l'abattage rituel

La polémique sur l'abattage rituel a été à l'origine de nombreux travaux et de recherches de la part de physiologistes, d'anatomistes, de médecins et de vétérinaires de toutes les écoles et universités d'Europe et d'Amérique.

De nombreuses publications françaises ont trait à ce sujet depuis le siècle dernier.

L'ouvrage du Dr. J.A. DEMBO sur "l'étude comparée des différentes méthodes d'abattage des animaux de boucherie" et publié en 1894 reste encore de nos jours un travail de référence. Il a inspiré plusieurs auteurs modernes dont le Dr. J. FREY dans sa thèse vétérinaire sur le "procédé juif d'abattage des animaux de boucherie" en 1945, E. GINSBURGER en 1926, le Dr. TEXIER HUGOU en 1929, le Dr. E. REVEILLON en 1933, le Dr. MORICEAU en 1939.

Le Dr. I. SIMON, dans ses articles publiés en 1953 et 1954, apporte une synthèse des avis scientifiques sur le problème de la shehitah.

Plus récemment encore, des thèses vétérinaires ont été consacrées à ce problème en 1959 par le Dr. OIKNINE à Toulouse, en 1973 par le Dr. H. BARSKY à Alfort et le Dr. BERDUGO à Lyon.

Nous ne donnerons ici qu'un aperçu sur la polémique qu'a soulevé l'abattage rituel dans son aspect humanitaire et sur les conclusions tirées par les membres et les présidents des commissions chargées de cette étude. Nous renvoyons le lecteur, pour plus amples détails, aux ouvrages cités dans la bibliographie.

1. L'aspect humanitaire de la shehitah

"Le précepte d'égorger les animaux est nécessaire. La nourriture naturelle de l'homme ne peut se composer que de substances végétales et de la chair des animaux". Or, comme la nécessité d'avoir une bonne nourriture exige que l'animal soit tué, on a voulu qu'il mourût de la manière la plus facile, et on a défendu de le tourmenter, soit en l'égorgeant mal, soit en lui perçant le bas du cou, soit en lui coupant un membre, comme nous l'avons exposé. Il a été défendu,

de même, d'égorger le même jour la mère et son petit afin que nous eussions soin de ne pas égorger le petit sous les yeux de la mère ; car l'animal éprouverait, dans ce cas, une trop grande douleur". (MAÏMONIDE "Le Guide des Egarés" Chap. XLVIII p. 399).

L'abattage rituel a été l'objet de nombreuses controverses. Ses détracteurs ont souligné les souffrances endurées par l'animal, qui se traduisent, pendant la saignée, par des mouvements désordonnés des membres et la persistance de mouvements respiratoires.

Ils invoquent également la brutalité des moyens mis en oeuvre pour la contention de l'animal avant l'égorgement.

A la demande d'associations de protection animale, les Pouvoirs Publics confièrent à de hautes autorités scientifiques, parmi lesquelles des physiologistes, des anatomistes et des vétérinaires, les commissions chargées du problème humanitaire que pose l'abattage rituel.

Tous leurs travaux montrent que la perte de connaissance de l'animal survient, en quelques secondes après la section des carotides, par anoxie cérébrale. Des études ont démontré que l'irrigation du cerveau, assurée chez les ruminants par les artères vertébrales restées intactes, est insuffisante, à elle seule, pour permettre la survie des centres nerveux.

Il existe, en effet, une connection entre les artères vertébrales et les carotides dont la section entraîne une chute brutale de la pression artérielle des artères vertébrales qui s'accompagne d'une anoxie cérébrale et d'une perte de connaissance au bout de 2 secondes, selon les travaux de DUKES, Professeur de physiologie à la section vétérinaire de l'université Cornel aux U.S.A. (1958).

Les travaux de SPORRI (1965), Professeur à l'Institut Vétérinaire de Zürich, arrivent aux mêmes conclusions : le maintien de la respiration pendant quelques minutes chez l'animal égorgé n'est pas un critère de l'état de conscience. Le bulbe, siège des centres respiratoires, résiste mieux à l'anorexie que l'écorce cérébrale de sorte que son activité persiste au-delà de celle du cerveau et se traduit, en particulier, par la persistance, pendant quelques minutes, des mouvements respiratoires.

L'apparition d'une activité musculaire pendant la saignée est indépendante de la douleur. Les contractures réflexes sont provoquées par une stimulation du système nerveux périphérique et de la musculature par le manque d'oxygène, de nutriments, et par la rétention de produits toxiques issus du métabolisme. Ces contractures musculaires s'observent d'ailleurs, longtemps après la mort de l'animal, lors de la période de pantelance de la viande.

Les conclusions de tous les rapports scientifiques contestent les accusations portées contre le procédé d'abattage rituel et considèrent, selon les termes de Sir BAYLISSE, Professeur de physiologie à l'université de Londres, qui concluait une expertise réclamée par la S.P.A. britannique :

"La méthode juive est reconnue, par tous ceux qui sont capables de juger sur des principes humanitaires et physiologiques, comme une méthode supérieure à tout autre procédé ; elle est plus avantageuse au point de vue hygiénique" (Cf. bibliogr. Dr. I. SIMON R.H.M.H. n° 19, 20, 23).

A. CHAUVEAU, Membre de l'Institut, inspecteur général des écoles vétérinaires de France, consulté à plusieurs reprises sur la shehitah, concluait :

"Tous les résultats des expériences physiologiques prouvent que, non seulement l'abattage juif n'est pas plus cruel que les autres méthodes, mais l'on peut affirmer qu'il l'est beaucoup moins que tous les autres modes de mise à mort".

Cette opinion fut reprise par les professeurs Ch. RICHET et LABORDE, membres de l'académie de Médecine de France et par le professeur COLIN, ancien directeur de l'école vétérinaire d'Alfort.

De même, le professeur BARRIER concluait : "Constatons, par conséquent, avec satisfaction, que lorsque des hommes de science sérieux prennent la parole au sujet de l'abattage juif et, lorsqu'ils le font dans le seul et unique but de vérité, sans arrière pensée ou préjugé d'ordre religieux, politique ou économique, ils sont obligés de reconnaître que l'abattage rituel juif ne fait pas souffrir les animaux...."

"C'est ainsi qu'on l'accepte en France, où l'hygiéniste ne cède point encore à la pression de l'ignorance, de la sensiblerie morbide ou du sectarisme". (Cf. Dr. I. SIMON loc. cit.).

Quant aux modes de contention de l'animal, des améliorations importantes sont apportées grâce à l'utilisation des cages de contention type casting pen ou holding pen qui évitent les manoeuvres pénibles de suspension ou de couchage de l'animal avant la saignée.

2. L'aspect hygiénique de la shehitah

Les modalités de la shehitah permettent une saignée précoce, rapide et complète.

La saignée est précoce : elle n'est pas précédée de l'étourdissement de l'animal dont les conséquences hygiéniques sont nuisibles à la qualité de la viande. En effet, l'étourdissement préalable de l'animal provoque une paralysie du système réticulohystiocytaire et

favorise la migration de germes retenus au niveau des structures immunitaires (ganglions, rate, plaques de Peyer) dans le sang et ultérieurement dans les muscles et les parenchymes entraînant ainsi une contamination de la carcasse si la saignée ne suit pas aussitôt l'étourdissement de l'animal.

Ces phénomènes de bactériémie d'abattage plaident en faveur de la méthode juive d'abattage.

La saignée est rapide : elle est obtenue par section franche des principaux troncs veineux et artériels de l'encolure.

La saignée est complète : la section de l'encolure associée à celle du cordon nerveux vagosympathique a pour effet de supprimer l'activité cardiomodératrice de celui-ci ce qui favorise indirectement la tachycardie entretenue par les centres orthosympathiques cardio-accélérateurs du bulbe et de la moelle épinière préservés lors de la section rituelle du cou de l'animal.

L'augmentation du nombre des battements du coeur liée à ces phénomènes permet d'accélérer la circulation du sang, d'augmenter le débit de la saignée et de réduire sa durée.

Enfin, les contractions musculaires réflexes favorisent la circulation du sang veineux résiduel et complètent la saignée.

Tous ces phénomènes physiologiques, préservés dans l'abattage rituel, sont notablement diminués lorsque l'on procède à l'étourdissement préalable de l'animal qui,bien que préconisé dans de nombreux pays, va à l'encontre des progrès de l'hygiène.

C/ L'hygiène moderne et l'inspection rituelle des viandes ou bediqah

Les modalités de la bediqah montrent un parallèle étonnant avec celles de l'inspection moderne réalisées actuellement dans les abattoirs.

Comme le précise Cl. BRESSOU dans son "Histoire de la Médecine Vétérinaire" : "La préparation des viandes de boucherie, les règles strictes d'abattage des animaux, l'examen de leurs organes par un personnel qualifié font l'objet de règles minutieusement précisées (dans le Talmud)". Il accorde aux Hébreux le mérite d'avoir été les précurseurs de la médecine préventive et des principes d'hygiène générale (P.U.F. p. 15).

En effet, l'inspection rituelle des viandes et les sanctions qu'elle entraîne en fournit un exemple brillant - une longue étude y est consacrée dans le traité talmudique "HOULLIN" au IIème siècle -

Elle précise un code séculaire, transmis oralement pendant plusieurs siècles et ayant trait aux différentes modalités de cet examen des carcasses. Le Yoreh Deah (XIIIème et XIVème siècles) et celui repris par J. CARO au XVIème siècle y sont largement consacrés et marquent l'importance qu'attache le judaïsme à l'hygiène alimentaire.

Il fait oeuvre de précurseur en ce domaine où en Occident, l'inspection des viandes n'a été codifiée, quant à ses méthodes et ses techniques, qu'à la fin du XIXème siècle dans les traités de BAILLET, MACILLA OLALLA, GERLACH, OSTERTAG, SANZ, EGANA, MARTEL, PIETTRE (Cf. Cl. BRESSOU "Histoire de la Médecine Vétérinaire") après les épidémies de trichinose et de ladrerie apparues en Allemagne vers 1860 (P.U.F. p. 96, 97, 98).

Cette inspection des viscères décrite dans le traité "HOULLIN" s'accompagne d'une connaissance anatomique et anatomo-pathologique approfondie des principaux viscères inspectés. Ainsi sont décrits les symptômes et les lésions de nombreuses maladies animales telles que la rage du chien, le charbon, la tuberculose, la peste des bovidés, la méningite, la gale du mouton, ... (Réf. Cl. BRESSOU p. 15 P.U.F.).

L'importance donnée à l'inspection de certains viscères, tels les poumons, se trouve parfaitement justifiée à la lumière de nos connaissances actuelles. Le Yoreh Deah consacre, en effet, cinq chapitres à la description des lésions, altérations ou anomalies que peuvent présenter les poumons, et les sanctions qu'elles entraînent.

Nous savons aujourd'hui que le poumon est le reflet de nombreuses maladies contagieuses, microbiennes ou parasitaires chez les ruminants comme le prouvent les exemples suivants :

- la pasteurellose se traduit par une pneumonie aiguë,

- la péripneumonie contagieuse des bovidés donne au poumon un aspect marbré et cloisonné, s'accompagnant d'une pleurésie séro-fibrineuse.

- la tuberculose se traduit par la présence au niveau des poumons et des différents viscères, de tubercules ou de nodules caséeux ou caséocalcaires.

La science a tardivement démontré la juste valeur de la législation talmudique qui interdit la consommation d'un ruminant présentant des lésions organiques dont la description permet de les rattacher sans peine à celle de la tuberculose :

Cette maladie fut encore l'objet au début du XXème siècle de vives discussions entre KOCH, qui mis en évidence le bacille tuberculeux et de grands savants de l'époque tel NOCARD E., qui s'opposaient sur la contagion possible de l'animal à l'homme.

La mise en évidence de la contagion interspécifique fut fondamentale pour la lutte contre ce fléau qu'était la tuberculose.

Cette notion de contagion interspécifique fut perçue dans le judaïsme bien avant sa démonstration scientifique et rationnelle.

Les lésions décrites sur les autres appareils, tels le système digestif, le système nerveux, circulatoire ou urogénital, se rapportent, de la même façon que pour les poumons, à des maladies parfois contagieuses à l'homme.

La longue étude consacrée par le Talmud au IIème siècle, puis par le Yoreh Deah, à l'examen interne des animaux de boucherie, montre l'importance et la précoce prise de conscience de la prophylaxie sanitaire chez le peuple hébreu.

D/ La diététique moderne et l'interdiction des mélanges hétérogènes

Il est interdit de mélanger au cours d'un même repas des aliments carnés et lactés.

Cette interdiction est l'objet de plusieurs interprétations : MAÏMONIDE, tout en reconnaissant que ces deux substances consommées ensemble forment "une nourriture très épaisse qui produit une surabondance de sang" (Guide des Egarés, chap. XLVIII), y voit une opposition à certains cultes idolâtres.

D'autres, comme PHILON, y remarquent un précepte d'humanité semblable à la défense d'égorger, le même jour, la mère et son petit. (Philonis Opera, Genève, 1613, de Charitate).

IBN EZRA ajoute qu'on a pu défendre, en général, de consommer la viande cuite dans du lait parce que ce lait pourrait être, par hasard, celui de la mère de l'animal qui a fourni la chair (Guide des Egarés, note 3, 3ème partie, Chap, XLVIII).

D'autres, comme R. LEVI, GERSON pensent à un motif sanitaire, en prétextant "qu'un tel mélange se digérait mal du fait que la digestion de la première substance étant toujours en avance, elle empêche l'autre de suivre son cours normal" (Dr. SCHAPIRO loc. cit.).

De nos jours, la physiologie apporte une réponse à ces opinions empiriques. Le suc gastrique, sans action sur les corps gras, dissout la viande et libère les graisses qui forment une couche huileuse à la surface du bol gastrique. Ainsi, une viande fortement imprégnée de graisse, comme c'est le cas lorsqu'elle est cuite au beurre, sera lentement digérée et pourra même dans certains cas, commencer un début de putréfaction dans l'estomac. C'est ainsi, d'ailleurs, que de nombreux aliments, servis avec des corps gras, sont indigestes, car en les enrobant d'une couche graisseuse ils sont très difficilement attaqués par les sucs digestifs (Cf. bibliogr. Dr. SCHAPIRO loc. cit. P. CARTON in Traité de Médecine, d'Alim. et d'Hygiène naturistes, HEDON in Précis de Physiologie).

CONCLUSION

L'ampleur de l'étude talmudique sur les problèmes de l'alimentation humaine montre la prise de conscience précoce du peuple hébreu face à une hygiène alimentaire qui prend, à son tour, une place de plus en plus grande dans nos sociétés modernes.

L'interdiction de certaines espèces animales, les modalités de l'abattage des animaux de boucherie, leur examen anatomo-pathologique et, enfin, la préparation des viandes, constituent un ensemble de lois alimentaires dans le judaïsme qui se trouvent souvent justifiées par nos connaissances médicales modernes,

Le concept de ces lois, repris par d'autres cultures et d'autres religions, se retrouve pour certains domaines dans la législation des pays développés : nécessité d'un examen sur pied de l'animal, d'une saignée complète et rapide, d'un examen de la carcasse,

Mais pour beaucoup de consommateurs, ces règles alimentaires n'obéissent qu'à des motifs purement religieux et spirituels : "Certaines personnes ont la faiblesse de croire que les lois du Pentateuque ne peuvent pas avoir une cause rationnelle car, s'il en était ainsi, les hommes eux-mêmes auraient pu les édicter également", (MAÏMONIDE, Le Guide des Egarés, tome III, chap. XXXI).

Comment nier le but humanitaire, pour le peuple hébreu, de cette législation diététique extrêmement complexe et ne pas y voir l'avantage certain qui en résulte ?

D'une façon plus grave, d'autres théoriciens ne voient dans ces règles, que la survivance de traditions archaïques relevant de moeurs primitives voire totémistes, identiques à celles de tribus sauvages.

Ces opinions ont malheureusement été reprises par LECLAINCHE E. dans son "Histoire de la Médecine Vétérinaire" (Cf. bibliogr.) et plus tard par Cl. BRESSOU dans "Histoire de la Médecine Vétérinaire" (P.U.F. p. 15) : "La préparation des viandes de boucherie, les règles strictes d'abattage des animaux, l'examen de leurs organes par un personnel qualifié font l'objet de règles minutieusement précisées. On a voulu voir dans certaines prescriptions rituelles et dans de nombreuses prohibitions relatives à la consommation de la viande de porc, par exemple, inscrites dans les textes sacrés, la traduction précoce des principes de l'hygiène alimentaire moderne. En fait, il n'en est rien. Ces pratiques, aussi minutieuses que fantaisistes, traduisent les superstitions ou les croyances d'un lointain passé. Elles n'ont aucun rapport avec les données de la science actuelle".

On ne peut être que surpris d'une attitude aussi tranchée de la part de telles personnalités. Leurs critiques, qui ne sont pas étayées, reposent malheureusement sur l'opinion d'auteurs anciens

poursuivant la tradition d'une critique systématique des livres du Talmud et prouvent une méconnaissance profonde des textes mis en cause.

La doctrine totémiste qu'avance LECLAINCHE est aisément réfutable : les interdits mosaïques, en ce qui concerne les espèces animales interdites, ne reposent pas sur un type d'animal comme le porc, où certains auteurs ont voulu y voir une espèce totémisée mais sur un groupe d'animaux en l'occurrence, ici, l'ensemble des quadrupèdes non ruminants ou n'ayant pas le sabot fendu porté par au moins deux phalanges, dont fait partie le porc au même titre que le cheval ou le chameau.

MAÏMONIDE réfutait déjà cette doctrine, argument clé d'un certain antisémitisme : (Guide des Egarés).

"Quant aux signes caractéristiques d'un animal pur, à savoir, pour les quadrupèdes de ruminer et d'avoir le sabot divisé, et, pour les poissons, d'avoir des nageoires et des écailles, il faut savoir que l'existence de ces signes n'est pas la raison pourquoi il est permis de s'en nourrir, ni le manque de ces signes la raison pourquoi ces animaux sont défendus. Ce sont simplement des signes qui servent à faire reconnaître la bonne espèce et la distinguer de la mauvaise".

Or il se trouve que tous ces animaux prohibés occasionnent fréquemment des maladies graves. Peut-on soutenir que cela n'est le fait que d'un hasard ?

Il semble, au contraire, que ces prescriptions, dont le but hygiénique est évident soient le fruit de longues observations.

Ceci est amplement vérifié dans la Bible. le Talmud et le Yoreh Deah.

Les interdits sur les viandes cadavériques ou avariées n'ont-ils pas été amplement confirmés par les découvertes modernes de A. GAUTIER sur les ptomaïnes, alcaloïdes toxiques formés dans les viandes cadavériques ou sur les leucomaïnes présentes dans les viandes avariées issues d'animaux malades ?

L'inspection anatomo-pathologique décrite avec précision dans le Yoreh Deah et instituée chez les juifs depuis des millénaires n'est-elle pas justifiée par la mise en place dès la fin du XIXème siècle d'une législation sanitaire en Occident imposant une inspection sanitaire obligatoire de toutes les carcasses ?

Ces mesures d'hygiène sont placées, comme le signale le Dr. I. SIMON (in RHMH Loc. cit.), dans un ensemble plus vaste. "Les prescriptions mosaïques que les historiens de la médecine, même très connus, considèrent comme étant sans intérêt, ont en réalité servi de base à nos lois d'hygiène les plus modernes. En effet, nous trouvons déjà dans la Torah (Pentateuque) la déclaration obligatoire de toute affection éruptive et de tout écoulement (blennorragie), la désinfection obligatoire des lieux, des objets et des personnes qui ont été en contact avec le malade (nous dirions avec le "contagieux" Lev. chap. XIII, XIV et XV). Ces lois mosaïques, plusieurs fois millénaires, n'ont été formulées en France qu'en 1902" (R.H.M.H. n° 33 oct. 1956, p. 197 à 212).

L'esprit de la législation mosaïque s'inscrit, en effet, dans un contexte beaucoup plus large qui déborde le simple problème de l'alimentation et envisage les aspects plus généraux de l'hygiène de la vie (hygiène corporelle, hygiène sexuelle, circoncision, hygiène de l'habitat qui ont permis une éducation sanitaire précoce du peuple juif et ont aussi contribué, pour une part sans doute, à sa pérennité à travers plusieurs millénaires de vicissitudes, favorisant l'essor de ses facultés intellectuelles et même de son élévation morale.

VU, le Professeur de l'Ecole, rapporteur,

Professeur EECKHOUTTE

VU, le Directeur de l'Ecole Vétérinaire,

Professeur LAUTIE

VU, le Président de la Thèse,

Professeur MONNIER

VU et permis d'imprimer.

Toulouse, le 1 - 10 - 1980

p/ Le Président de l'Université
Paul-sabatier,
et par délégation, le Vice-Président

Professeur LARENG

BIBLIOGRAPHIE

1. ALCALAI (A.)
Hygiène hébraïque. Période biblique et talmudique
Thèse de Doct. Méd., Paris, 1952.

2. ARNAUD (G.)
De la salubrité des coquillages. Accident, Etiologie, Réglementation.
Thèse Doct. Vét., Toulouse, 1944.

3. BARSKY (H.)
Techniques de contention dans l'abattage rituel
Thèse Doct. Vét., Alfort, 1973.

4. BAUWERKER (C.)
Das Rituelle Schächten der Israeliten im Lichte der Wissen schaft ; ein Vortrag ...
Kaisers lautern, A. Gotthold, 1882. Br. in 8 , 46 p.

5. BENDANOU (C.) et BENDANOU (A.)
La shehitah devant la science
Imp. Franck et Sola, Alger, 1926.

6. BENELMOUFOK (A.L.D.)
L'hygiène des denrées alimentaires et les lois religieuses de l'Islam.
Thèse Doct. Vét., Toulouse, 1968.

7. BERDUGO (V.)
Abattage rituel et viande cachère
Thèse Doct. Vét., Lyon, 1973.

8. BEHREND (H.)
The communicability to man of diseases from animals used as food.
The Jewish Chronicle, 12 p., London, 1881.

9. BELIN (M.)
Coquillages insalubres.
Bulletin de l'Académie de Médecine, 1942, 126, 327.

10. BENJAMIN (M.)
Das Schächtfragen
Leipzig, Baumgärtner, 1874.

11. BOUILLON-TALLENDIER (H.G.)
Les anomalies des milieux de l'oeuf
Thèse Doct. Vét., Alfort, 1968.

12. BRESSOU (C.)
Histoire de la Médecine Vétérinaire
Coll. Que Sais-Je ? P.U.F., Paris, 1970.

13. COMYN (D.)
L'utilisation du sang des animaux de boucherie pour l'alimentation de l'homme.
Thèse Doct. Vét., Alfort, 1943.

14. DAMMANN (Dr.)
Gutachten über das jüdische Schlachtverfahren
Hannover, L. Ey, 1886.

15. DEBROT (S.) et CONSTANTIN (A.)
Hygiène et production de la viande.
Maloine, Paris, 1968.

16. DEMBO (J.A.)
L'abattage des animaux de boucherie. Etude comparée des diverses méthodes,...
Paris, Alcan, 1894.

17. DEMBO (J.A.)
La protection des animaux dans l'Antiquité et au XIXème siècle.
Impr. Staempfli, 1894.

18. DEMBO (J.A.)
Anatomisch, physiologische Grundlagen der verschiedenen Methoden des Viehschlachtens.
Der Slavischen Buchhandlung, Leipzig, 1894.

19. DEMBO (J.A.)
The Jewish method of slaughter, compared with other methods from the humanitarian, hygienic and economic points of view ; transl. from the german...
London, K. Paul, 1894.

20. DEMBO (J.A.)
Das Schächten im vergleich mit anderen Schachtmethoden ; vom standpunkte der humanität und hygiene.
Leipzig, H. Roskoschny, 1894.

21. DEROT (M.)
La néphrite après l'ingestion des moules. Rôle de l'allergie.
La Presse Médicale, 1952, 60, 15, 317-318.

22. EHRMANN (H.)
Thier. Schutz und Menschen Trutz : Sämmtliche für und gegen das Schächten
Frankfurt A.M., J. Hau ffmann, 1885.

23. ENGELBERT (H.)
Ist das Schächten der Thiere nach jüdischem Ritus wirklich Thierquälerei ?
St-Gallen, 1867, Recueil Factice n° 3.

24. FARFAL (R.)
L'inspection des viandes au cours des âges
Thèse Doct. Vét., Toulouse, 1944.

25. FIESSENGER (M.) et RAVINA (A.)
Les intoxications par les moules comestibles
Ann. Méd., 1925, 17, 235.

26. FREMINET (J.P.)
De l'application des méthodes d'étourdissement chez les animaux de boucherie.
Thèse Doct. Vét., Alfort, 1945.

27. FREY (J.)
Procédé juif d'abattage des animaux de boucherie
Thèse Doct. Vét., Alfort, 1945.

28. GARNAULT (P.)
La tuberculose chez les Anciens
Revue Internationale de la tuberculose, 1921, 236.

29. GARNAULT (P.)
Le Professeur Koch et le péril de la tuberculose
Inst. Intern. de Bibliographie, Paris, 1902.

30. GAUMONT (S.)
Contribution à l'étude des intoxications par les moules comestibles
Thèse Doct. Méd., Paris, 1926.

31. GEMAYEL (A.)
L'hygiène et la médecine à travers la Bible.
Librairie Orientaliste Paul Geuthner, Paris, 1932.

32. GINSBURGER (E.)
Méthode juive d'abattage aux points de vue religieux, scientifique et historique.
Lipschutz, Paris, 1932.

33. GLOAGUEN (Y.)
L'huître en Europe : Parasitologie
Thèse Doct. Vét., Alfort, 1973.

34. GRUNFELD (I.)
The Jewish Dietary Laws
London, Jerusalem, New-York, Soncino Press, 1975.

35. GUARDIA (J.M.)
Préceptes de Moïse touchant l'hygiène
La Gazette Médicale, 1865, 43, 657-663.

36. GUGENHEIM (E.)
Le judaïsme dans la vie quotidienne
Ed. Albin Michel, Paris, Nouvelle édition 1970.

37. HANISH (O.)
Principes alimentaires
Ed. Mazdaznan, Paris, 1929.

38. HILDESHEIMER (H.)
Neue Gutachten über das jüdischrituelle Schlacht verfahren (Schächten).
Berlin, 1908.

39. HINARD (G.)
Valeur alimentaire des poissons de mer, des crustacés et des mollusques marins comestibles.
Revue Trav. O.S.T.P.M., 1931, 4.

40. HIRSCHMANN (L.)
Hygiène, thérapeutique et productions animales dans la Bible, le Talmud et le Coran.
Thèse Doct. Vét., Munich, 1955.

41. HOBBS (Betty C.)
Food poisoning and food hygiene
3ème Edition - London, Edward Arnold, 1974.

42. HOMA (B.)
Shehita
London, Soncino Pr., 1967.
Texte joint de : Lord Cohen of Birkenhead in the debate on the slaughter of animals.

43. JAEGER (I.)
Steht im Talmud etwas über Fleisch und Fettbesudeln ?
Gerdzhofen, F. Büchner, 1900.

44. JEAN BLAIN (C.)
Les aliments d'origine animale destinés à l'homme.
Vigot Frères, Paris, 1948.

45. JONCQUIERT (Cl.)
L'hippophagie. La viande de cheval et son inspection.
Thèse Doct. Vét., Lyon, 1938-39.

46. KUNKEL (H.)
Eine Analyse des Schächtproblems unter Berücksichtigung religiöser, physiologischer und technischer Fragen mit dem Versuch, Möglichkeiten einer Lösung auf zuzeigen.
Thèse Doct. Vét., Hanovre, 1962.

47. LABIE (Ch.)
Virus et Denrées d'origine animale
Revue de Médecine Vétérinaire, 1979, 130, 1427-1458.

48. LABORDE (J.V.)
De l'abattage des animaux de boucherie au point de vue physiologique.
Bulletin de l'Ac. de Médecine, 9 oct. 1894.

49. LAFENETRE (B.) et DEDIEU (P.)
Techniques systématiques de l'inspection des viandes de boucherie.
Vigot, Paris, 1936.

50. LAIGNEL-LAVASTINE (M.)
Histoire de la médecine, de la pharmacie, de l'art dentaire et de l'art vétérinaire.
Ed. Albin Michel, Laffond, Tchou, Paris, 1977.

51. LECLAINCHE (E.)
Histoire de la médecine vétérinaire
Office du Livre, Toulouse, 1936.

52. LEGENDRE (R.)
Contribution à l'étude des intoxications par les moules.
Bull. Soc. Sc. Hyg. Alim., 1926, 14, 161.

53. LE GROUMMELEC (M.)
Les maladies transmissibles à l'homme par les poissons.
Thèse Doct. Vét., Toulouse, 1976.

54. LEVEN (M.)
L'hygiène des Israélites
Conférence du 15 avril 1883. Annuaire de la S.E.J. 3ème année, pp. 87-112. Librairie A. Durlacher, Paris, 1884.

55. LEVIN (S.I.) et BOYDEN (E.A.)
The Kosher code of the orthodox jew.
Ed. Hermon Press, New-York, 1975.

56. LEVY (Dr. J.)
Die Schächtfrage unter Berücksichtigung der neuen physiologischen Forschungen. Berlin, 1927.

57. LEWIN (I.), MUNK (M.L.) et BERMAN (J.J.)
Religious freedom : the right to practice shehitah (Kosher, slaughtering.)
New-York, 1946.

58. LIPMAN (A.)
Mangez "cachère"
Paris, 1922.

59. LOIR (A.)
Hygiène et judaïsme. Conférence du 24 décembre 1922.
Ed. Chema Israël.

60. LONGUE (E.)
Le livre de la cuisine juive
Ed. Planète, Paris, 1970.

61. MAYIERES (J.)
Les coliformes dans les eaux marines et les huîtres.
Rev. Trav. O.S.T.P.M., 1963, 27.

62. MILLER (A.R.)
Meat hygiene
Lea et Febiger, Philadelphia, 1951.

63. MOÏSE BEN MAÏMOUN dit MAÏMONIDE
Le Guide des Egarés, Traité de théologie et de philosophie traduit pour la 1ère fois sur l'original arabe et accompagné de notes critiques, littéraires et explicatives par MUNK (S.) Membre de l'Institut.
Ed. G.P. Maisonneuve et Larose, Paris, nouvelle édition, 1963.

64. N
Fraudes en matière de nourriture "cachère"
"Liaisons", revue mens. d'information éd. par la Préfecture de Police, n° 17, juin 1970.

65. N
Encyclopaedia Judaïca
Keter Publishing House Jerusalem, 1972.

66. N
Talmud de Babylone. Trad. par Goldschmidt (L.)
Berlin Judischer Verlag, 1930.

67. N
Talmud de Jérusalem. Trad. par Schwab (M.)
Ed. Maison neuve, Paris, 1932.

68. N
Pentateuque avec Rachi. Traduit par Munk (E.), Bloch (J.), Salzer (I.), Gugenheim (E.).
Ed. Levy (O.S.), Paris, 1964.

69. N
Dictionnaire multilingue des poissons et produits de la pêche.
O.C.D.E., Paris, 1970.

70. N
La Bible. L'Ancien Testament. Introduction et traduction par Dhorme (E.).
Librairie Gallimard, Paris, 1956.

71. N
Mémoire adressé à l'Assemblée Fédérale de la Confédération Suisse dans la question du mode d'abattage des animaux de boucherie selon le rite israélite.
K. Staempfli, Berne, 1891.

72. NAPIAS (H.)
L'étude et les progrès de l'hygiène en France de 1878 à 1882.
Masson, Paris, 1882.

73. OIKNINE (M.)
Portée hygiénique des lois alimentaires juives
Thèse Doct. Vét., Toulouse, 1959.

74. PANTALEON (D.) et ROSSET (R.)
Contrôle de la qualité et de la salubrité du poisson et des coquillages.
Assoc. Vét. d'Hyg. Alim., Paris, 1962.

75. PASSIGLI (U.)
Un antica pagina d'igiene alimentaire
Tip. dell Annunzio Firenze, 1897.

76. PAVLY de (J.) et NEVIASKY (M.A.)
Rituel du Judaïsme. Traduction sur l'original chaldéo-rabbinique et accompagné de notes et remarques.
H. Herluison, Orléans, 1897-1914.

77. PENSO (G.)
Les produits de la pêche
Ed. Vigot, Paris, 1953. Trad. Montera (Pierre de)

78. PEREYRE (G.)
Traité pratique de la petite sacrificature.
Impr. E. Lesgourges, Bayonne-St-Esprit, 1892.

79. PICHON (G.)
La trichinose en inspection des viandes
Thèse Doct. Vét., Alfort, 1942.

80. PIETTRE (M.)
Inspection des viandes et des aliments d'origine carnée
Tome I : Industrie de la viande
Tome II : Techniques de l'inspection
J.B. Baillière, Paris, 1952-1953.

81. PRUDHOMME (M.)
Inspection sanitaire des poissons, mollusques et crustacés comestibles.
Ed. Vigot, Paris 6ème, 1957.

82. RABBINOWICZ (I.)
La médecine du Talmud ;
Les principes talmudiques de la shehitah au point de vue médical.
Chez l'auteur, 63 rue de Seine, Paris, 1887.

83. RABBINOWICZ (I.M.)
Die thalmudischen principen des Schächtens und die Medicin des Thalmuds, verglichen mit hippokrates und der modernen Wissenschaft. Aus dem Französischen übersetzt von S.M.
Trier, Selbstverlag des verfassers, 1881.

84. RAVINA (A.) et RAVINA (J.H.)
Danger des animaux aquatiques vénéneux ou porteurs de germes pathogènes.
La Presse Médicale, 1959, 67, 1592-1593.

85. RENAULT (G.)
Contribution à l'étude de l'analyse bactériologique de quelques coquillages comestibles.
Thèse Doct. Vét., Alfort, 1977.

86. ROSNER (G.)
Problèmes religieux et économiques de l'alimentation kasher.
Thèse Doct. Vét., Alfort, 1968.

87. REVEILLON (E.)
L'abattage des animaux au point de vue humanitaire.
Thèse Doct. Vét., Lyon, 1933.

88. SCHAPIRO (D.)
L'hygiène alimentaire des Juifs devant la science moderne.
Ed. Erelji, Paris, 1930.

89. SCHENDEROVITCH (F.)
L'hygiène dans le judaïsme
Thèse Doct. Méd., Paris, 1927.

90. SOUDAN (F.)
L'altération du poisson. Préservation de sa fraîcheur.
Notes et rapports de l'O.S.T.P.M., n° 9, Nlle Série, 1950.

91. SIMON (I.)
La valeur et l'actualité des prescriptions d'hygiène bibliques, talmudiques et rabbiniques dans la lutte contre l'alcoolisme, la tuberculose et les maladies vénériennes.
Revue d'Histoire de la Médecine Hébraïque, 1956, 33, 197-212. Imp. Abécé, Paris.

92. SIMON (I.)
Les bases anatomiques, physiologiques et humanitaires de la Shehitah ou méthode juive d'abattage des animaux avec une étude critique des autres méthodes d'abattage démontrant les avantages de la Shehitah.
Revue d'Histoire de la Médecine Hébraïque, 1953, 19, 205-222 - 1954, 20, 37-45 - 1954, 23, 217-227 Imp. Abécé, Paris.

93. TARDIEU (A.)
Dictionnaire d'hygiène publique et de salubrité ou répertoire de toutes les questions relatives à la santé publique.
Baillières, Paris, 2ème Ed. 1862.

94. TEXIER-HUGOU (Ph.)
Abattage rituel et examen interne des animaux chez les Juifs.
Thèse Doct. Vét., Lyon, 1929.

95. VERGE (J.)
Les maladies provoquées par les mollusques.
Revue Path. Comp. et Hyg., 1939, 508, 43.

96. WAGSHAL (S.) Rabbin
Cachrout ; Guide pratique des lois alimentaires
Trad. par M.L. Cohn
Keren Hasefer vehalimoud, Paris, Cop., 1975.

97. WEICHMANN (F.)
Das Schächten
J.C. Hinrich, Leipzig, 1899
Schriften des Institutum judaïcum im Berlin n° 25.

Imp. COREP ASSISTANCE
21, rue Viguerie
31300 TOULOUSE
Tél. : 42 01 19